



# MENU



**YVELINES RESTAURATIO**  
Le bon goût dans votre assiette.

## semaine du 4 au 8 avril 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	carottes rapées à l'orange	<b>Repas Breton</b> salade de lentilles aux lardons de volaille	saucisson à l'ail* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	laitue iceberg
bœuf VBF braisé façon pot au feu (poireaux, carottes, navets)	FEIJOADA (saucisses* rondelles haricots rouges) <small>FEIJOADA à la volaille</small>	pilon poulet rôti	poêlée de colin doré au beurre	bœuf haché VBF sauce bolognaise
pommes de terre grenailles		chou fleur au gratin	purée courgettes pomme de terre	mezze penne
camembert	yaourt arôme	carré frais	fromage blanc sucré	emmental à la coupe
liégeois saveur chocolat	fruit frais de saison	far aux pruneaux jus de pomme	fruit frais de saison	ananas au sirop

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.

Plus près de vous au quotidien...



# MENU



**YVELINES RESTAURATION**

Le bon goût dans votre assiette.

## semaine du 11 au 15 avril 2016

LUNDI

salade pomme de terre  
tomate cubes de  
fromage

Croustizoo (pané au  
poulet)

haricots verts  
(échalotes)

yaourt sucré

fruit frais de saison

MARDI

choux rouge (production  
locale) rémoulade

rôti de porc\* sauce  
basquaise (tomate  
poivron)

*filet de poulet sauce basquaise*

pommes noisettes

st paulin (st pâ)

compote de pomme

MERCREDI

betteraves vinaigrette  
moutarde à l'ancienne

sauté de veau façon  
blanquette

carotte, navet et  
pépinette

carré de l'est

fruit frais de saison

JEUDI

**COUSCOUS**

concombres (production  
locale) sauce à la menthe

boulettes au mouton et  
légumes couscous

semoule

suisse arôme

**FRAISES**

VENDREDI

carottes râpées

parmentier brocolis  
saumon

fromage frais à tartiner

crème dessert saveur  
vanille