



# MENU



## semaine du 2 au 6 novembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	pâté de campagne* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	laitue iceberg	salade de tomates	carottes aux raisins secs
daube de bœuf VBF aux oignons	filet de poulet sauce façon béarnaise	chipolatas grillées* <small>merguez</small>	poisson blanc pané et citron	moussaka (bœuf haché VBF aubergines)
coquillettes	haricots verts	purée céleri pomme de terre	épinards sauce blanche	gratin de pomme de terre (rondelle)
suisse arôme	spécialité fromagère	fromage blanc sucré	camembert	tomme
fruit frais de saison	fruit frais de saison	madeleine aux œufs	mousse saveur chocolat	compote de pomme



# MENU



## semaine du 9 au 13 novembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	salade verte sauce surimi		chou rouge (local) rémoulade	betteraves vinaigrette
rôti de porc* et son jus <small>filet de poulet et son jus</small>	haché (burger) au veau sauce tomate origan		parmentier de l'automne au bœuf VBF (sauce forestière)	tajine de poisson (cubes colin légumes couscous)
flageolets et carottes	beignets de chou fleur	FERIE		semoule
yaourt arôme	carré de l'est		spécialité fromagère	suisse sucré
cookies	fruit frais de saison		ananas au sirop	fruit frais de saison



# MENU



## semaine du 16 au 20 novembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	coleslaw (carotte chou blanc)	salade de maïs (et tomates)	pizza au fromage	<b>Repas du terroir</b> céleri rémoulade
nuggets de poulet	poêlée de colin doré au beurre	pilons de poulet rôtis	jambon* qualité supérieure <small>filet de poulet et son jus</small>	bœuf VBF (sauté) aux carottes
haricots verts et beurre	riz et ratatouille	farfalles et ketchup	chou fleur sauce blanche	purée de pomme de terre
emmental à la coupe	fromage blanc sucré	pointe de brie	spécialité fromagère	yaourt nature et sucre
crème dessert saveur vanille	gaufrettes parfum chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison	tourteau fromager jus de pomme



# MENU



## semaine du 23 au 27 novembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	laitue iceberg	velouté légumes variés	taboulé	carottes râpées
saucisses* de strasbourg <small>saucisses de volaille</small>	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	bouchées de poulet rôties au jus	<b>pavé de colin et fromage râpé (à gratiner)</b>
tortis	frites	poêlée de légumes	petits pois	purée brocolis pomme de terre
fromage blanc arôme	fromage (ovale) à la coupe	yaourt sucré	suisse arôme	st paulin (st pâ)
fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	biscuit carré fourré chocolat	banane	gélifié saveur vanille



# MENU



**semaine du 30 novembre au 4 décembre 2015**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes à l'orange	<b>Repas Belgique</b> salade Bruxelloise (œuf betteraves pomme de terre)	chou blanc (local) rémoulade	salade verte
bœuf VBF bourguignon	cordons bleus (volaille)	carbonnade flamande de porc* <small>carbonnade de poulet</small>	merguez et manchons de poulet légumes couscous	parmentier aux 3 légumes et saumon
riz	haricots verts	choux de Bruxelles et pommes grenailles	semoule	
suisse sucré	coulommiers	fromage	spécialité fromagère	fromage blanc arôme
fruit frais de saison	liégeois saveur chocolat	gaufre liégeoise	clémentines BIO	cocktail de fruits



# MENU



**semaine du 7 au 11 décembre 2015**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pépinette printanière	crêpe au fromage	céléri rémoulade	salade de concombres	betteraves vinaigrette
paupiette au veau sauce moutarde	rôti de porc* froid et ketchup <small>filet de poulet et son jus</small>	poisson blanc pané et citron	œufs durs sauce façon béchamel	filet de poulet jus aux herbes
carottes persillées	chou fleur au gratin	blé doré et courgettes	purée épinards pomme de terre	mezze penne
camembert	suisse arôme	emmental à la coupe	yaourt sucré	tomme
compote de pomme	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	moelleux chocolat	fruit frais de saison



# MENU



## semaine du 14 au 18 décembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	tomates vinaigrette	salade verte et croutons	Repas de Noël	salade quimpéroise (pdt thon)
poêlée de colin doré au beurre	saucisses* (rondelles) lentilles (et carottes)	sauté de veau sauce aux baies rouges		steak haché de bœuf VBF sauce brune
semoule et fondue de poireaux		riz		haricots verts et beurre
fromage blanc sucré	spécialité fromagère	fromage		yaourt brassé sucré aux fruits mixés
fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	éclair parfum vanille		fruit frais de saison



# MENU



## semaine du 21 au 25 décembre 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	carottes râpées	concombres vinaigrette	<b>Repas de Noël</b>	FERIE
lasagnes au bœuf VBF	rôti de porc* et son jus <i>filet de poulet et son jus</i>	poisson blanc pané et citron		
suisse sucré	chou fleur au gratin	épinards sauce blanche		
fruit frais de saison	fromage	fromage		
	mousse saveur chocolat	compote		





# MENU



**YVELINES RESTAURATION**  
Le bon goût dans votre assiette

**semaine du 28 décembre au 1er janvier 2015**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	laitue iceberg	taboulé	<b>Repas de fête !</b> tomates cerises à croquer	FERIE
daube de bœuf VBF	cubes de saumon sauce ciboulette	steak haché VBF sauce forestière	assiette tex mex	
carottes persillées	riz	haricots verts	pommes sourires	
fromage	yaourt arôme	fromage	fromage	
fruit frais de saison	biscuit	fruit frais de saison	crème dessert saveur chocolat jus de fruit	