



# MENU



## semaine du 4 au 8 janvier 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	pâté de campagne* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	pizza au fromage	taboulé à l'orientale	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF sauce tomate	émincés de poulet sauce curry coco	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	cordons bleus (volaille)	marmite de la mer (colin, fruits de mer) sauce ciboulette
camembert	carottes et boulgour	purée potiron pomme de terre	haricots verts et beurre (échalote persil)	riz et fondue de poireaux
mousse saveur chocolat	fromage blanc arôme	yaourt sucré	suisse sucré	fromage frais à tartiner
	fruit frais de saison	fruit frais de saison	banane	galette aux pommes

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



## semaine du 11 au 15 janvier 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette à l'orange	laitue iceberg	choux rouge rémoulade	<b>RACLETTE</b>	œuf dur mayonnaise
carbonade de bœuf VBF (sauté)	pavé de colin pané et citron	steak haché VBF sauce ail et thym	velouté de légumes	manchons de poulet rôtis
coquillettes	chou fleur au gratin	pommes de terre rissolées	<small>roulade de volaille cornichon</small>	petits pois carottes
fromage blanc sucré	yaourt arôme	fromage frais à tartiner	pomme de terre et fromage à raclette	carré de l'est
fruit frais de saison	biscuit moelleux chocolat	crème dessert saveur vanille	compote de pomme	fruit frais de saison



# MENU



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

**semaine du 18 au 22 janvier 2016**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	macédoine	velouté à la tomate	<b>CHOUCROUTE</b>	céleri remoulade
	bouchées de poulet sauce crèmeuse à l'estragon	veau (sauté) sauce moutarde	carottes aux raisins	poêlée de colin doré au beurre
lasagnes au bœuf VBF			choucroute* (rôti, saucisson à l'ail, saucisse) <small>choucroute volaille (rôti, rouleté, saucisse)</small>	haricots verts (échalote persil)
	semoule et ratatouille	riz et brocolis	choux choucroute pomme vapeur	
suisse arôme	fromage frais à tartiner	pointe de brie	montboissier (individuel)	crème anglaise
biscuits sablé des Flandres	fruit frais de saison	fruit frais de saison	spécialité pomme mirabelle jus de pomme	gâteau au chocolat



# MENU



## semaine du 25 au 29 janvier 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	salade de pomme de terre	chou blanc rémoulade	laitue iceberg	betteraves vinaigrette
filet de poulet jus aux épices	cassoulet* (saucisses rondelles haricots blancs à la tomate)	poisson blanc meunière et citron	omelette au fromage (à gratiner)	bœuf VBF (sauté) bourguignon
épinards sauce blanche	<small>cassoulet volaille (saucisses)</small>	farfalles et haricots plats	purée brocolis pomme de terre	frites
yaourt sucré	tomme	fromage frais à tartiner	fromage oval (à la coupe)	suisse sucré
gaufrettes parfum vanille	fruit frais de saison	compote de pomme	dessert lacté saveur chocolat	fruit frais de saison

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



## semaine du 1er au 5 février 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	<b>La chandeleur !</b> carottes râpées	macédoine	chorizo* <small>roulade de volaille</small>	salade lentilles pois chiche estragon
rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	saucisses de strasbourg* <small>saucisses de volaille</small>	pilon de poulet rôti	beignets de calamars et citron	bouchées de poulet sauce moutarde à l'ancienne
mezze penne	chou fleur sauce blanche	pommes sourires	riz façon paëlla (fruits de mer)	haricots verts et beurre (échalote)
carré de l'est	suisse arôme	bûche au lait de mélange	fromage blanc sucré	st pâ (st paulin)
fruit frais de saison	crêpe au sucre jus de pomme	fruit frais de saison	banane	compote de pomme

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 8 au 12 février 2016**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	<b>Mardi Gras !</b> laitue iceberg	velouté de légumes verts	taboulé au thon	tomates vinaigrette
<b>sauté de bœuf VBF aux germes de soja</b>		<b>cassolette de la mer (colin quenelle) sauce aurore</b>	nuggets de poulet et ketchup	poêlée de colin doré au beurre
<b>pâtes aux légumes (julienne)</b>	hachis parmentier au bœuf VBF	<b>carottes et pépinettes</b>	blettes au gratin	épinards sauce blanche
fromage frais à tartiner	suisse sucré	gouda	yaourt arôme	camembert
fruit frais de saison	<b>beignet fourré au chocolat</b>	fruit frais de saison	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel



# MENU



## semaine du 15 au 19 février 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	carottes râpées	betteraves vinaigrette	<b>RACLETTE</b>	concombres vinaigrette
filet de poulet sauce printanière (légumes)	steak haché VBF sauce au poivre	veau (sauté) façon blanquette	salade verte	poisson blanc pané et citron
			rôti de porc* froid, saucisson à l'ail* cornichon <small>rôti et roulade de volaille cornichon</small>	
riz	beignets de chou fleur	haricots verts (échalote persil)	pomme de terre et fromage à raclette	petits pois carottes
fromage blanc sucré	fromage frais à tartiner	pointe de brie	spécialité pomme poire	suisse arôme
fruit frais de saison	liégeois saveur chocolat	gaufre au sucre	jus d'orange	fruit frais de saison

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.