



MENU



semaine du 2 au 6 janvier 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BONNE ANNEE</p> <p>2017</p>	céleri rémoulade	salami* et comichon	salade verte vinaigrette aux lardons de dinde	carottes râpées aux raisins
	steak haché VBF sauce barbecue	veau (sauté) sauce estragon	ravioli au bœuf VBF au gratin	poisson blanc pané et citron
	pommes noisettes	haricots verts (échalote)		épinards sauce blanche (et riz)
	yaourt arôme	pointe de brie	spécialité fromagère	suisse sucré
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	fruit frais de saison	clémentines "ORIGINES"	galette aux pommes



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 9 au 13 janvier 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>bœuf VBF (sauté) stroganov</p> <p>flageolets et carottes</p> <p>yaourt brassé sucré aux fruits mixés</p> <p>moelleux fromage blanc</p>	<p>tomates sauce ciboulette</p> <p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>chou fleur au gratin (et pomme de terre)</p> <p>tomme</p> <p>mousse parfum chocolat</p>	<p>salade de maïs (et cœur de palmier)</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>tortis et ketchup</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>LA RACLETTE</p> <p>velouté de légumes variés</p> <p>rôti de porc* et saucisson à l'ail*</p> <p><small>rôti de dinde roulade valaisanne</small></p> <p>pomme de terre grenaille</p> <p>fromage à raclette</p> <p>compote de pomme</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>boulettes au mouton légumes couscous</p> <p>semoule</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 16 au 20 janvier 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	chou rouge rémoulade	pizza au fromage	carottes râpées	laitue iceberg
filet de poulet sauce curry coco	cordons bleus de volaille	rôti de bœuf VBF froid	saucisses* de Strasbourg	thon sauce tomate échalote
riz	haricots verts (échalote)	poêlée légumes (et blé doré)	purée brocolis pomme de terre	mezze penne
yaourt sucré	camembert	st paulin	suisse sucré	spécialité fromagère
fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	banane	éclair parfum chocolat

merguez



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 23 au 27 janvier 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	croustillants au chèvre	concombres vinaigrette	LA SAVOIE betteraves sauce ail et persil	carotte et céleri
bœuf VBF (sauté) braisé aux petits légumes	rôti de porc* demi sel <i>Bœuf de poulet au jus</i>	steak haché VBF sauce poivrade	gratin savoyard à la dinde (pomme de terre rondelles, fromage à raclette, lardons de dinde)	beignets de calamars et citron
semoule	carottes crème de céleri (et pomme de terre)	endives (et pommes grenailles)		coquillettes (et ratatouille)
fromage blanc sucré	carré de l'est	yaourt arôme		gouda
fruit frais de saison	compote de pomme	gâteau marbré	fruit frais de saison jus d'orange	crème dessert parfum chocolat



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 30 janvier au 3 février 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	pâté de campagne* et comichon	salade pépinette printanière au pistou	la chandeleur crêpe au fromage	salade verte
bouchées de poulet et dinde à la cantonnaise	poêlée de colin doré au beurre	veau (sauté) façon orloff	jambon* qualité supérieure <small>filet de poulet</small>	omelette sauce basquaise
riz blanc (aux oignons)	purée potiron pomme de terre	épinards sauce blanche (et pomme de terre)	haricots verts (échalote)	frites
emmental à la coupe	suisse arôme	fromage montcendre (morbier)	yaourt sucré	spécialité fromagère
ananas au sirop	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crêpe sucrée parfum vanille jus de pomme	liégeois parfum chocolat



MENU



semaine du 20 au 24 février 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	accras de morue	tomates sauce basilic	betteraves pomme de terre mimosa	salade verte
bœuf VBF (sauté) sauce aux pruneaux	rôti de porc* demi sel <small>filet de porc</small>	steak haché VBF sauce à l'ail	cordons bleus de volaille	parmentier au brocolis et saumon
semoule	blettes sauce blanche (et pomme de terre rondelle)	pommes de terre rissolées	haricots verts et beurre (échalote)	yaourt arôme
emmental à la coupe	fromage blanc sucré	carré de l'est	spécialité fromagère	moelleux chocolat
compote de pomme	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	



MENU



semaine du 27 février au 3 mars 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<u>mardi gras</u> salade de maïs (et tomate)	concombres vinaigrette	pâté de foie* et comichon	velouté de légumes variés
filet de poulet sauce façon béarnaise	steak haché VBF sauce brune	colin sauce graine de moutarde	paupiette au veau jus aux herbes	œufs durs à la florentine
tortis	batonnière de légumes (et pomme de terre)	riz (et ratatouille)	lentilles (et carottes)	purée épinards pomme de terre
camembert	suisse sucré	st paulin	fromage blanc sucré	spécialité fromagère
crème dessert saveur vanille	beignet	pomme et poire cuites (au jus)	banane	fruit frais de saison



MENU



semaine du 6 au 10 mars 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	chou rouge et blanc rémoulade	velouté de potiron	salade verte	concombres sauce ciboulette
nuggets de poulet (plein filet)	jambon* qualité supérieure <small>filet de poulet</small>	veau (sauté) sauce forestière	bœuf haché VBF à la bolognaise	poêlée de colin doré au beurre
haricots verts et beurre (échalote)	pommes campagnardes et ketchup	chou fleur échalote persil (et pomme de terre)	coquillettes	petits pois carottes
suisse arôme	tomme	coulommiers	spécialité fromagère	yaourt sucré
fruit frais de saison	compote de pomme	liégeois parfum chocolat	fruit frais de saison	brownies



MENU



semaine du 13 au 17 mars 2017 - DECOUVERTE DES EPICES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	achard (carotte chou blanc épices)	betteraves vinaigrette au cumin	tomates sauce coriandre	maïs et pépinette au paprika
bœuf VBF (sauté) sauce thaï	filet poulet sauce tandoori	carbonara aux lardons de dinde	rougail saucisses*	poisson blanc (plein filet) pané et citron
semoule aux raisins	purée carotte curry pomme de terre	mezze penne	riz	haricots verts (sauce tomate échalote)
fromage blanc sucré	crème anglaise	fromage montcendre (morbier)	yaourt brassé sucré aux fruits mixés	spécialité fromagère
fruit frais de saison	gâteau chocolat	fruit frais de saison	sablés noix de coco	spécialité pomme ananas



MENU



semaine du 20 au 24 mars 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées	crêpe aux champignons	salade verte	repas espagnol tomates et olives vertes
	bouchées de poulet sauce poivrade	rôti de bœuf VBF froid	crousti zoo (pané volaille)	pavé de colin et moules à l'espagnole
lasagnes au bœuf VBF	beignets de chou fleur	purée haricots verts céleri pomme de terre	courgettes et carottes (pomme de terre)	riz façon paëlla (petits pois haricots plats poivrons)
emmental à la coupe	spécialité fromagère	yaourt arôme	carré de l'est	suisse sucré
fruit frais de saison	compote de pomme	fruit frais de saison	mousse chocolat	gaufre au sucre jus d'orange