



MENU



semaine du 2 au 6 janvier 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BONNE ANNEE 2017	céleri rémoulade	salami* et cornichon	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)	spécialité fromagère	épinards sauce blanche (et riz)
	yaourt arôme	pointe de brie	clémentines "ORIGINES"	suisse sucré
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	fruit frais de saison		galette aux pommes



MENU



semaine du 9 au 13 janvier 2017

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



MENU



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 <small>merguez</small>	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



MENU



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 <small>filet de poulet au jus</small>	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)	fruit frais de saison jus d'orange	coquillettes (et ratatouille)
fromage blanc sucré	carré de l'est	yaourt arôme		gouda
fruit frais de saison	compote de pomme	gâteau marbré		crème dessert parfum chocolat



MENU



semaine du 30 janvier au 3 février 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	pâté de campagne* et cornichon	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 6 au 10 février 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de carotte	taboulé	céleri rémoulade	LA CHOUCROUTE tomates sauce au thon	betteraves vinaigrette
bœuf VBF (sauté) bourguignon	manchons de poulet rôtis	boulettes de bœuf VBF légumes couscous	viande choucroute* <small>volaille choucroute</small>	marmite de la mer (quenelle brochet, colin, moule)
farfalles	petits pois carottes	semoule aux épices	pomme de terre et chou choucroute	riz (et courgettes)
camembert	yaourt arôme	gouda	munster	fromage blanc sucré
fruit frais de saison	moelleux cœur caramel	crème dessert saveur caramel	spécialité pomme biscuit	fruit frais de saison



MENU



semaine du 13 au 17 février 2017 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté tomate	quiche lorraine*	concombres sauce fromage blanc	carottes râpées	laitue iceberg
escalope viennoise (volaille)	rôti de bœuf VBF et ketchup	chipolatas* grillées <small>merguez</small>	poêlée de colin doré au beurre	bœuf haché VBF sauce tomate
poêlée de légumes (et pomme de terre)	haricots plats (échalote)	duo flageolets haricots blancs	purée aux 3 légumes	mezze penne
suisse sucré	spécialité fromagère	yaourt sucré	pointe de brie	tomme
fruit frais de saison	fruit frais de saison	tarte aux pommes	mousse chocolat	fruit au sirop
baguette barre choco + beurre fruit frais	biscuits fourrés choco x2 fromage blanc sucré jus d'orange	baguette spécialité fromagère compote pomme	baguette confiture lait chocolaté	barre pâtissière suisse arôme jus de fruit

VBF = Viande Bovine Française

* Plat contenant du porc

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



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 20 au 24 février 2017 VS ZONE B

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 poulet</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	
croissant ourson guimauve jus multifruits	baguette coque fromagère ananas au sirop	céréales chocolat lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner velouté aux fruits mixés	baguette fromage tranchette fruit frais



MENU



semaine du 27 février au 3 mars 2017

LUNDI

carottes râpées

filet de poulet sauce
façon béarnaise

tortis

camembert

crème dessert saveur
vanille

MARDI

mardi gras

salade de maïs (et tomate)

steak haché VBF sauce
brune

batonnière de légumes
(et pomme de terre)

suisse sucré

beignet

MERCREDI

concombres vinaigrette

colin sauce graine de
moutarde

riz (et ratatouille)

st paulin

pomme et poire cuites
(au jus)

JEUDI

pâté de foie* et
cornichon

paupiette au veau jus
aux herbes

lentilles (et carottes)

fromage blanc sucré

banane

VENDREDI

velouté de légumes
variés

œufs durs à la florentine

purée épinards pomme
de terre

spécialité fromagère

fruit frais de saison



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 6 au 10 mars 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates vinaigrette	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 tandorri	carbonara aux lardons de dinde	rougail saucisses* <small>rougail merguez</small>	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 vinaigrette aux 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 parfum chocolat	gaufre au sucre jus d'orange