

CALENDRIER DES ANIMATIONS 2017-2018



ARRIVE LE

23 OCT. 2017

PRUNAY-LE-GILLON
28360

J. FERRE	
N. VANNEAU	
S. BEZANNIER	
P. BARDE	
L. GAUTHIER	
E. MADEAU	
P. VABOIS	
M. HUGUENOT	
M. V. CARTON	
TECHNIQUES	
DIRECTRICE ECOLE	
CCAS	

5 REPAS
A LA DECOUVERTE
DES CONTINENTS



NOVEMBRE
Continent européen



JANVIER
Continent américain



MARS
Continent asiatique



MAI
Continent africain



JUIN
Continent océanien



ANIMATIONS LES FRUITS EN FOLIE



OCTOBRE
Producteurs locaux



DÉCEMBRE
Fruits exotiques



AVRIL
Circuits courts



JUIN
Fruits de saison



OPÉRATIONS DE SENSIBILISATION



NOVEMBRE
Semaine réduction
des déchets



MAI/JUIN
Semaine
développement
durable

AU FIL DE L'ANNÉE

7 REPAS À THÈME

« Découverte de nos terroirs »

Découverte de plats typiques de nos régions :
Nord, Bretagne, Alsace, Provence, Savoie,
Sud-Est, Normandie

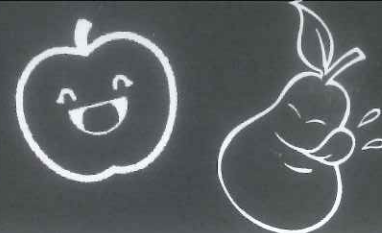
6 REPAS FESTIFS

« Les incontournables »

Repas de rentrée, repas Halloween,
semaine du goût, repas de Noël, repas
de Pâques, repas fraîch'attitude



Nouveautés 2017-2018



FRUITS LOCAUX - *DISTANCE DE RAMBOUILLET

- > POMMES LOCALES : 90% DES VOLUMES ENTRE OCTOBRE ET MARS (ENTRE 87KM ET 99KM*)
- > POIRES LOCALES : 90% DES VOLUMES ENTRE OCTOBRE ET MARS (ENTRE 87KM ET 99KM*)

CRUDITÉS LOCALES - *DISTANCE DE RAMBOUILLET

- CONCOMBRES 400/500 : 90% DES VOLUMES EN SAISON (90KM*) <-
- BETTERAVES CUBES CUITES : 100% DES VOLUMES EN SAISON (ENTRE 90KM ET 99KM*) <-



DES PRODUITS LOCAUX



Le circuit court est un mode d'approvisionnement direct ou indirect auprès du producteur avec un seul intermédiaire maximum.

FRUITS

- > ORANGES - 95% EN SAISON
- > CLÉMENTINES - 95% EN SAISON
- > KIWIS - 95% EN SAISON
- > RAISINS - 95% EN SAISON
- > ANANAS - 95% EN SAISON
- > PAMPLEMOUSSES - 95% EN SAISON

EN DIRECT DES PRODUCTEURS !

UNE RELATION DE CONFIANCE

CRUDITÉS

- CAROTTES ÉBOUTÉES - 95% EN SAISON <-
- CHOUX BLANC/ROUGE - 95% EN SAISON <-
- CÉLERI RAVE QUARTIER - 100% EN SAISON <-
- SALADES 4ÈME GAMME - 100% EN SAISON <-
- RADIS ÉQUEUTÉS - 95% EN SAISON <-

CALENDRIER 2017-2018 DES ANIMATIONS DE SAISON

ANIMATION POMMES
ET POIRES LOCALES

octobre



ANIMATION KIWIS
BIO ET FRANÇAIS

décembre



ANIMATION KIWIS FRANÇAIS
EN CIRCUIT COURT

avril

ANIMATION POMMES
BIO ET FRANÇAISES

octobre



ANIMATION DÉCOUVERTE
DE LA MANGUE

Décembre

ANIMATION
FRUITS À NOYAUX

mai/juin

en partenariat
avec

MARCO-DANIELOU

Au coeur du frais





MENU



semaine du 6 au 10 novembre 2017

LUNDI

betteraves (production locale) sauce fromage blanc ciboulette

carbonade de bœuf VBF

riz

emmental à la coupe

fruit frais de saison

MARDI

tomates vinaigrette

poêlée colin d'alaska doré au beurre

carottes crème de petits pois (et pdt)

yaourt sucré

moelleux fourré pomme

MERCREDI

Repas snaking

œuf dur mayonnaise

croque monsieur*

galette au fromage

salade verte

petit fromage frais arôme

fruit frais de saison
jus de pomme

JEUDI

taboulé

filet de poulet sauce forestière

haricots verts (échalote)

gouda

crème dessert saveur chocolat

VENDREDI

velouté légumes variés

parmentier de maquereau à la tomate

camembert

fruit frais de saison



MENU

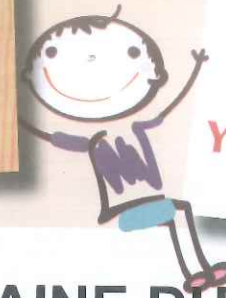


semaine du 13 au 17 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
accras de morue	pâté de campagne* et cornichon <small>pâté de volaille et cornichon</small>	velouté tomate	REPAS ANGLAIS coleslaw (carotte chou blanc)	laitue iceberg
rôti de porc* froid <small>rôti de poulet froid</small>	manchons de poulet rôtis	sauté de veau façon blanquette	fish (colin d'alaska pané)	boeuf haché VBF à la bolognaise
chou fleur sauce blanche (et pdt)	batonnière de légumes (et semoule)	riz (et champignons)	and chips (frites et ketchup)	mezze penne
fromage frais sucré	st paulin	fromage oval	mimolette	fromage frais à tartiner
pomme BIO (origine France)	compote de pomme	fruit frais de saison	carrot cake (gâteau à la carotte)	ananas au sirop



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 20 au 24 novembre 2017 SEMAINE DU TERROIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	betteraves (production locale) aux pommes (cuites)	rillettes au thon	salade verte sauce mimosa	carottes râpées aux raisins secs
bœuf VBF bourguignon	bouchées de poulet sauce camembert	colin d'alaska meunière (et citron)	saucisses* fumées (rondelles) <small>saucisses de volaille</small>	choucroute de la mer (cubes colin et moules)
purée butternut pomme de terre	beignets de chou fleur	épinards sauce blanche (et blé doré)	lentilles (carottes jaunes et oranges)	pommes de terre grenailles et chou choucroute
pointe de brie	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	fromage frais au bleu	carré de l'est
fruit frais de saison	tarte aux pommes façon normande	fruit frais de saison	crème dessert caramel	spécialité pomme mirabelle



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	choux rouge rémoulade	crêpe au fromage	carottes râpées	salade pomme de terre surimi
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de colin d'alaska sauce fondue de poireaux	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette au fromage	paupiette au veau jus aux échalotes
pomme de terre et salsifis sauce blanche	semoule	farfalles (et brunoise légumes)	purée haricots verts pomme de terre	petits pois (champignons)
yaourt arôme	tomme	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	mousse saveur chocolat	fruit frais de saison	gaufre au sucre	mangue fraiche



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 4 au 8 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes verts	salami* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	tomates vinaigrette	carottes râpées et ananas	betteraves (production locale) vinaigrette à la framboise
lasagnes au bœuf VBF	filet de poulet sauce moutarde	sauté de veau aux aubergines	boulettes mouton jus aux petits légumes	beignets de calamar (et citron)
	chou fleur crème de brocolis (et pdt)	courgettes (et blé doré)	pommes de terre campagnardes	épinards au gratin (et pdt)
coulommiers	yaourt sucré	petit fromage frais sucré	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	kiwi BIO (origine France)	éclair parfum chocolat	compote de pomme	flan goût vanille nappé caramel



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 11 au 15 décembre 2017

LUNDI

salade verte

sauté de bœuf VBF
façon pot au feu

riz (et poireaux carottes
navets)

st paulin

cocktail de fruits au
sirop

MARDI

salade de lentilles

poêlée colin d'alaska
doré au beurre

haricots beurre et verts
(échalote)

yaourt arôme

fruit frais de saison

MERCREDI

repas oriental

salade tomates sauce aux
épices

pilons de poulet (et
merguez)

semoule (et tajine de
légumes aux abricots)

fromage oval à la coupe

crème dessert saveur
pistache
sirop de menthe

JEUDI

RACLETTE

velouté de légumes variés

jambon* qualité
supérieure

jambon de volaille

pommes de terre
grenailles

fromage à raclette

banane

VENDREDI

céleri rémoulade

steak haché VBF sauce
brune

petits pois carottes

fromage frais sucré

biscuits "petit beurre"



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 18 au 22 décembre 2017

LUNDI

carottes râpées au curry

saucisses* de
Strasbourg

saucisses de volaille

mezze penne (et
ketchup)

gouda

compote de pomme

MARDI

betteraves (production
locale) vinaigrette
moutarde à l'ancienne

crousti'Noël (pané de
volaille)

chou fleur au gratin (et
pdt)

petit fromage frais sucré

fruit frais de saison

MERCREDI

REPAS avant Noël

croustillant chèvre et salade
verte

rôti de bœuf VBF froid

purée aux 3 légumes

velouté aux fruits mixés

tarte au chocolat

JEUDI

REPAS DE NOEL

VENDREDI

velouté de potiron

pavé de colin d'alaska
crème de citron

semoule (et ratatouille)

camembert

fruit frais de saison