



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 2 au 6 avril 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

carottes râpées et raisins secs

œuf dur mayonnaise

pâté de campagne* et cornichon

concombres vinaigrette

boulettes au mouton sauce ail et thym

filet de poulet et son jus

poêlée de colin d'alaska doré au beurre

sauté de bœuf VBF sauce basquaise

FERIE

flageolets

épinards au gratin (et pdt)

haricots verts (échalote)

mezze penne

yaourt nature sucré

tomme

fromage frais sucré

st paulin

gâteau moelleux chocolat

fruit frais de saison

fruit frais de saison

dessert lacté saveur vanille

œuf en chocolat



MENU



semaine du 9 au 13 avril 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	tomates vinaigrette	crêpe au fromage	betteraves vinaigrette	concombres sauce fromage blanc ciboulette
paupiette au veau sauce moutarde à l'ancienne	émincés de volaille façon kebab	rôti de bœuf VBF froid	omelette au fromage	colin d'alaska sauce lombarde (citron, câpres)
chou fleur vapeur (et pdt)	frites (mayonnaise et ketchup)	petits pois carottes	purée courgette pomme de terre	riz
petit fromage frais arôme	fromage à tartiner	emmental à la coupe	coulommiers	yaourt nature sucré
fruit frais de saison	spécialité pomme abricot	fruit frais de saison	fraises	gaufre au sucre



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 16 au 20 avril 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pomme de terre mimosa	carottes râpées au citron	concombres aux olives	accras de morue	tomates sauce au thon
boeuf VBF bourguignon	pépites de colin d'alaska aux céréales	pilon de poulet rôti	rôti de porc* froid et ketchup <small>rôti de poulet</small>	steak haché VBF sauce brune
haricots verts et beurre (échalote)	semoule (et ratatouille)	blé doré (et légumes tajine aux abricots)	choux de bruxelles (et pdt)	pommes de terre rissolées
pointe de brie	yaourt arôme	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	gouda
fruit frais de saison	moelleux chocolat	crème dessert saveur chocolat	fruit frais de saison	compote de pomme



MENU



YVELINES RESTAURATION

Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 23 au 27 avril 2018 VS zone B

LUNDI

taboulé

bouchées de poulet
sauce façon béarnaise

poêlée de légumes (et
pdt)

emmental à la coupe

liégeois saveur chocolat

MARDI

betteraves vinaigrette
framboise

cassolette de la mer (colin
d'alaska et quenelles de
brochet)

purée potiron pomme
de terre

petit fromage frais sucré

fruit frais de saison

MERCREDI

saucisson* à l'ail et
cornichon

roulade de volaille et cornichon

sauté de veau façon
blanquette

riz (et champignons)

velouté aux fruits mixés

fruit frais de saison

JEUDI

laitue iceberg

bœuf haché VBF à la
bolognaise

macaroni

fromage montcendre

fraises

VENDREDI

coleslaw (carotte chou
blanc)

fish (colin d'alaska
pané)

and chips (frites) et
ketchup

fromage à tartiner

ananas au sirop



MENU



semaine du 30 avril au 4 mai 2018 VS zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette		radis (et beurre)	salade verte	pizza au fromage
cordon bleu de volaille		sauté de porc* crème de poivrons <i>bouchées de poulet</i>	parmentier au saumon (atlantique)	rôti de bœuf VBF et ketchup
carottes jaunes et oranges (et pdt)	FERIE	semoule		haricots verts (échalote)
yaourt nature sucré		gouda	petit fromage frais sucré	camembert
fruit frais de saison		compote pomme banane	tarte aux pommes	fruit frais de saison



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 7 au 11 mai 2018 VS zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange		betteraves vinaigrette		salade de maïs (et tomate)
nuggets de poulet (plein filet)		sauté de bœuf VBF aux petits légumes		poêlée de colin d'alaska doré au beurre
petits pois	FERIE	farfalles	FERIE	purée brocolis pomme de terre
emmental à la coupe		yaourt arôme		fromage oval
dessert lacté chocolat		p'tit moelleux marbré		fruit frais de saison



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 14 au 18 mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur mayonnaise	mousse forestière à l'ancienne* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	Repas continent africain tomates sauce aux épices	concombres vinaigrette
rôti de porc* et son jus au curry <small>rôti de poulet</small>	ravioli au bœuf VBF (et fromage râpé)	colin d'alaska sauce bordelaise	bouchées de poulet yassa (jus, citron, oignons, moutarde)	carbonade de bœuf VBF
chou fleur sauce blanche (et pdt)		semoule (et ratatouille)	riz blanc	épinards au gratin (et pdt)
fromage frais à tartiner	fromage frais sucré	pointe de brie	petit fromage frais arôme	yaourt nature sucré
mousse au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison	banane	gaufrettes parfum vanille



MENU



semaine du 21 au 25 mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	radis (et beurre)	samosas aux légumes	salade verte	concombres sauce estragon
	saucisses* de strasbourg <small>saucisses de volaille</small>	rôti de bœuf VBF et ketchup	bœuf haché VBF à la provençale	pépites de colin d'alaska aux céréales
FERIE	lentilles (et carottes)	poêlée de légumes (et pdt)	mezze penne	haricots verts et beurre (échalote)
	tomme	yaourt arôme	fromage à tartiner	carré de l'est
	compote de pomme	fruit frais de saison	fraises	flan goût vanille nappé caramel



MENU



semaine du 28 mai au 1er juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes et courgettes crues râpées	tomates vinaigrette	salade verte et maïs	concombres vinaigrette	Repas paëlla melon d'Espagne
boulettes de bœuf VBF et légumes couscous	poêlée de colin d'alaska doré au beurre	sauté de veau marengo	émincés de volaille façon kebab	moules à la catalane (sauce tomate, poivrons, oignons, ail)
semoule	chou fleur crème de brocolis (et pdt)	haricots plats (échalote)	frites (mayonnaise et ketchup)	riz paëlla (poivrons, petits pois, maïs)
st paulin	yaourt nature sucré	fromage montcendre	fromage frais sucré	mimolette
fruit frais de saison	madeleine aux œufs	éclair parfum chocolat	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille



MENU



semaine du 4 au 8 juin 2018 SEMAINE DU TERROIR DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pépinette printanière au pistou	tomates sauce mimosa	rillettes de sardines	chorizo* <small>roulade de volaille</small>	laitue iceberg
daube de bœuf VBF aux olives	beignets de calamars et citron	filet de poulet jus au romarin	axoa de bœuf haché VBF	pavé de hoki sauce ail, basilic, tomate concassée
courgettes vapeur (et pdt)	haricots verts (échalote)	côte de blettes et pomme de terre au gratin	pommes de terre façon sarladaises	mezze penne (et aubergines sce tomate)
fromage frais ail et fines herbes	crème anglaise	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
spécialité pomme cassis	œuf à la neige	fruit frais de saison	cerises	tarte au citron



MENU



semaine du 11 au 15 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées	concombres sauce fromage blanc	Repas continent océanie "beetroot" aux raisins (betteraves aux raisins)	salade lentilles et tomates (sce moutarde)
rôti de bœuf VBF froid	pépites de colin d'alaska aux céréales	rôti de porc* sauce madère <small>rôti de poulet</small>	mixed grill (manchons, merguez)	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur sauce blanche (et pdt)	purée épinards pomme de terre	riz (et chou romanesco)	potatoes (pommes campagnardes) et ketchup	
fromage frais à tartiner	yaourt arôme	fromage frais sucré	édam	camembert
flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	pompon cœur cacao	kiwi gold (Nouvelle Zélande)	fruit frais de saison



MENU



semaine du 18 au 22 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	coleslaw "rouge"	salade de maïs (et tomate)	concombres vinaigrette	Repas fraich'attitude tomates cerises à croquer
bouchées de poulet sauce au poivre	omelette au fromage	sauté de bœuf VBF sauce estragon	jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet</i>	filet de colin d'alaska pané et citron
petits pois carottes	semoule (et ratatouille)	coquillettes	haricots verts et beurre (échalote)	batonnière de légumes (et pdt)
fromage frais sucré	carré de l'est	tomme	petit fromage frais arôme	velouté aux fruits mixés
brownies	compote de pomme	fruit frais de saison	banane	fruit frais de saison jus multi fruit



MENU



semaine du 25 au 29 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates sauce au surimi	<u>repas froid</u> rillettes au thon	salade verte et maïs	concombres vinaigrette
filet de poulet et son jus	chipolatas* grillées <small>saucisses de volaille</small>	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	chili con carne (bœuf haché VBF, haricot rouge)	pépites colin d'alaska doré
épinards sauce blanche (et pdt)	chou fleur au gratin (et pdt)	taboulé (tomates, concombres)	riz	frites et ketchup
fromage à tartiner	yaourt nature sucré	fromage montcendre	petit fromage frais sucré	camembert
mousse chocolat	gaufre au sucre	fruit frais de saison	clafouti à la cerise	fruit frais de saison



MENU



semaine du 2 au 6 juillet 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	pâté de volaille	salade de pépinette	<u>repas de fin d'année</u>	pastèque
sauté de bœuf VBF sauce tomate basilic	rôti de porc* sauce moutarde <small>rôti de poulet</small>	poêlée de colin d'alaska doré au beurre	tomates vinaigrette	cordons bleus de volaille
mezze penne	haricots verts (échalote)	courgettes au gratin (et pdt)	manchons de poulet rôtis	petits pois carottes
fromage frais sucré	fromage oval	emmental à la coupe	pommes de terre sourires et mayonnaise	fromage à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme	fruit frais de saison	crème anglaise	crème dessert vanille
			gâteau chocolat	