

MENU

semaine du 4 au 8 décembre 2017



LUNDI

velouté de légumes
verts

lasagnes au bœuf VBF

coulommiers

fruit frais de saison

MARDI

salami* et cornichon

roulade de volaille et cornichon

filet de poulet sauce
moutarde

chou fleur crème de
brocolis (et pdt)

yaourt sucré

kiwi BIO (origine
France)

MERCREDI

carottes râpées et
ananas

boulettes mouton jus
aux petits légumes

pommes de terre
campagnardes

emmental à la coupe

compote de pomme

VENDREDI

betteraves (production
locale) vinaigrée à la
framboise

beignets de calammar (et
citron)

épinards au gratin (et
pdt)

fromage frais à tartiner

flan goût vanille nappé
caramel



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 11 au 15 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	salade de lentilles		<u>RACLETTE</u> velouté de légumes variés	céleri rémoulade
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	poêlée colin d'alaska doré au beurre		jambon* qualité supérieure <small>jambon de volaille</small>	<u>colin pané</u>
riz (et poireaux carottes navets)	haricots beurre et verts (échalote)		pommes de terre grenailles	petits pois carottes
st paulin	yaourt arôme		fromage à raclette	fromage frais sucré
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison		banane	biscuits "petit beurre"

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 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

JEUDI

REPAS DE NOEL

VENDREDI

velouté de potiron

pavé de colin d'alaska
crème de citron

semoule (et ratatouille)

camembert

fruit frais de saison