



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 6 au 10 janvier 2014

LUNDI

potage BIO

rôti de dinde sauce
suprême

petits pois lardons
volaille champignons

yaourt sucré
yaourt arôme

fruit frais de saison
au choix

MARDI

tomates sauce thon
laitue iceberg et fromage

cassoulet* (saucisse et
saucisson - haricots
blancs)

spécialité fromagère
au choix

compote BIO

MERCREDI

JEUDI

carottes râpées
demi pamplemousse

poêlée de colin (plein
filet) doré au beurre

purée brocolis pomme
de terre

laitage BIO

galette des rois

VENDREDI

betteraves vinaigrette
salade de maïs et tomate

boeuf haché BIO

pâtes BIO

camembert
fromage

fruit frais "production
locale"



Visages et paysages de nos régions
attractivité 2014



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 13 au 17 janvier 2014

LUNDI

salade de pépinette printanière
salade de blé doré

filet de poulet sauce
curry coco

carottes aux épices

fromage BIO

fruit frais de saison
au choix

MARDI

betteraves BIO

boulettes au bœuf VBF
sauce poivre

semoule

spécialité fromagère
au choix

flan goût vanille nappé caramel
gélifié saveur chocolat

MERCREDI

JEUDI

RACLETTE
salade verte

jambon* qualité
supérieure cornichon

jambon de volaille

pomme de terre vapeur

fromage à raclette

fruit frais BIO

VENDREDI

concombres vinaigrette
coleslaw (carotte chou blanc)

omelette BIO sauce
tomate

haricots verts BIO

yaourt arôme
yaourt sucré

gâteau marbré
barre pâtissière



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 20 au 24 janvier 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté 7 légumes velouté poireaux pomme de terre	carottes BIO		pâté forestier* et cornichon pâté de volaille et cornichon	laitue iceberg concombres vinaigrette
volaille BIO	nuggets de volaille		pavé de colin (plein filet) sauce graine de moutarde	parmentier de bœuf VBF au potiron et céleri
semoule BIO	chou fleur sauce blanche		riz	
emmental à la coupe fromage	fromage blanc sucré fromage blanc arôme		laitage BIO	fromage à pâte molle au choix
fruit frais de saison au choix	brownies moelleux saveur citron		banane	compote BIO



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 27 au 31 janvier 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage BIO	crêpe au fromage tarte au fromage		betteraves vinaigrette salade arlequin (tomate maïs chou fleur...)	Nouvel an chinois carottes soja sauce surimi
pilon de poulet rôti	rôti de porc* demi sel rôti de volaille		sauté de bœuf BIO	pépites de colin (plein filet) aux céréales et citron
gratin endives pomme de terre	haricots verts et beurre		pâtes BIO	riz façon cantonnais (riz oignon petits pois lardon volaille)
spécialité fromagère au choix	yaourt sucré yaourt arôme		coulommiers fromage	fromage BIO
mousse chocolat lait mousse saveur citron	fruit frais BIO		fruit frais "production locale" 	moelleux Yuzu mandarine nectar de fruits exotiques



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 3 au 7 février 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts velouté 7 légumes	tomates sauce persil salade de concombres		carottes BIO	salade verte lardons de volaille salade américaine (maïs poivron céleri poulet)
filet de poulet sauce au cidre	poêlée de colin (plein filet) doré au beurre		paupiette au veau jus aux herbes	omelette BIO
salsifis et carottes	semoule et courgettes		beignets de chou fleur	purée de pommes de terre BIO
laitage BIO	st pâ (st paulin) fromage		suisse arôme suisse sucré	camembert fromage
crêpe au sucre	frut frais BIO		banane	compote de pomme spécialité pomme cassis



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 10 au 14 février 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé salade écolière	céleri rémoulade salade printanière (tomate maïs concombre)		CHOUCRUTE laitue iceberg	œuf dur et mayonnaise BIO
cordon bleu de volaille	bœuf haché BIO		viande choucroute* viande choucroute volaille	pavé de colin (plein filet) vapeur tomate concassée ail
haricots verts	pâtes BIO		pomme de terre vapeur et choux choucroute	purée épinards pomme de terre
spécialité fromagère au choix	yaourt brassé sucré aux fruits mixés		fromage BIO	fromage blanc sucré fromage blanc arôme
fruit frais BIO	cake pépites chocolat pompon cacao		tarte aux pommes	fruit frais "production locale"  Visages et paysages de nos régions Yvelines



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 3 au 7 mars 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron velouté 7 légumes	mardi gras tomates vinaigrette à l'estragon		salade de concombres céleri rémoulade	betteraves BIO
nuggets de volaille	steak haché VBF sauce paprika		bœuf BIO	pavé de merlu (plein filet) vapeur thym et olives
petits pois forestiers	purée aux 3 légumes (carottes jaunes courgettes navets)		chou fleur BIO	farfalles
fromage à pâte molle au choix	laitage BIO		spécialité fromagère au choix	fromage blanc sucré fromage blanc arôme
fruit frais BIO	beignet sirop de grenadine		liégeois saveur chocolat liégeois saveur vanille	fruit frais de saison au choix



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 10 au 14 mars 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté 7 légumes velouté carotte	carottes BIO		laitue iceberg betteraves crues râpées	tomates vinaigrette salade de concombres
sauté de porc* sauce dijonnaise sauté volaille sauce dijonnaise	rôti de dinde jus au romarin		bœuf haché BIO	beignets de calamar et citron
riz	haricots verts		pâtes BIO	épinards au gratin
camembert fromage	yaourt arôme yaourt sucré		emmental à la coupe fromage	laitage BIO
fruit frais BIO	carré cacao carré pomme		compote de pomme spécialité pomme banane	flan goût vanille nappé caramel gélifié saveur chocolat



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 17 au 21 mars 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette macédoine	céleri rémoulade concombres vinaigrette		accras de morue crêpe au fromage	carottes BIO
bœuf BIO	boulettes agneau merguez légumes couscous		rôti de porc* froid et ketchup rôti de dinde FROID ketchup	brandade de colin et thon
poêlée BIO	semoule		chou fleur au gratin	
suisse arôme suisse sucré	spécialité fromagère au choix		laitage BIO	pointe de brie fromage
tourteau fromager	fruit frais BIO		fruit frais "production locale"	crème dessert saveur chocolat crème dessert saveur praliné



MENU



semaine du 24 au 28 mars 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage BIO	carottes râpées choux rouge rémoulade		saucisson à l'ail* et cornichon roulade de volaille et cornichon	œuf dur mayonnaise maquereau tomate
saucisses* de Strasbourg saucisses de volaille	kebab de volaille		pilon de poulet rôti	quenelles BIO
flageolets	frites mayonnaise et ketchup		haricots verts et beurre	riz BIO et courgettes
fromage blanc sucré fromage blanc arôme	fromage BIO spécialité pomme framboise compote de pomme		suisse sucré suisse arôme banane BIO	tomme fromage fruit frais de saison au choix