



# MENU



**semaine du 6 au 10 novembre 2017**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves (production locale) sauce fromage blanc ciboulette	tomates vinaigrette	<u>Repas snaking</u>	taboulé	velouté BIO
carbonade de bœuf VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre	croque monsieur* <small>galette au fromage</small>	filet de poulet sauce forestière	parmentier de maquereau à la tomate
riz BIO	carottes crème de petits pois (et pdt)	salade verte	haricots verts (échalote)	
	yaourt sucré BIO	petit fromage frais arôme		
fruit frais de saison		fruit frais de saison jus de pomme	purée de pomme BIO	fruit frais de saison





# MENU



**YVELINES RESTAURATION**  
Le bon goût dans votre assiette

**semaine du 13 au 17 novembre 2017**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de campagne* et cornichon <small>pâté de volaille et cornichon</small>	velouté tomate	<b>REPAS ANGLAIS</b> <b>carottes BIO</b>	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)	bœuf haché VBF à la bolognaise
chou fleur sauce blanche (et pdt)	batonnière de légumes (et semoule)	riz (et champignons)	and chips (frites et ketchup)	<b>pâtes BIO</b>
fromage frais sucré				
<b>pomme BIO (origine France)</b>	compote de pomme	fruit frais de saison	carrot cake (gâteau à la carotte)	ananas au sirop





# MENU



semaine du 20 au 24 novembre 2017 **SEMAINE DU TERROIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	<b>betteraves BIO</b>		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)
<b>poêlée de légumes BIO</b>	beignets de chou fleur	épinards sauce blanche (et blé doré)	lentilles (carottes jaunes et oranges)	pommes de terre grenailles et chou choucroute
fruit frais de saison	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	crème dessert caramel	<b>purée de pomme BIO</b>
		fruit frais de saison		





# MENU



**YVELINES RESTAURATION**  
Le bon goût dans votre assiette

**semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
nuggets de poulet (plein filet)	tomates vinaigrette  pavé de colin d'alaska sauce fondue de poireaux	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	carottes BIO  omelette au fromage	salade pomme de terre surimi  paupiette au veau jus aux échalotes
pomme de terre et salsifis sauce blanche	semoule BIO	farfalles (et brunoise légumes)	purée haricots verts pomme de terre	petits pois (champignons)
yaourt sucré BIO		petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	
fruit frais BIO	mousse saveur chocolat	fruit frais de saison		mangue fraîche





# 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		tomates vinaigrette	carottes râpées et ananas	<b>betteraves BIO</b>
	filet de poulet sauce moutarde	sauté de veau aux aubergines	boulettes mouton jus aux petits légumes	beignets de calamar (et citron)
lasagnes au bœuf VBF	chou fleur crème de brocolis (et pdt)	courgettes (et blé doré)	<b>semoule BIO</b>	épinards au gratin (et pdt)
	yaourt sucré			
fruit frais de saison	<b>kiwi BIO (origine France)</b>	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte		<u>repas oriental</u> salade tomates sauce aux épices	<u>RACLETTE</u>	
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	poêlée colin d'alaska doré au beurre	pilons de poulet (et merguez)	jambon* qualité supérieure <small>jambon de volaille</small>	steak haché VBF sauce brune
<b>riz BIO (et carottes BIO)</b>	haricots beurre et verts (échalote)	<b>semoule (et tajine de légumes aux abricots)</b>	pommes de terre grenailles	petits pois carottes
	yaourt arôme		fromage à raclette	<b>yaourt sucré BIO</b>
cocktail de fruits au sirop	<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert saveur pistache sirop de menthe	banane	<b>biscuits "petit beurre"</b>