



# MENU



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

semaine du 2 au 6 janvier 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BONNE ANNEE 2017</p>	céleri rémoulade	salami* et cornichon	<b>betteraves BIO</b>	carottes râpées aux raisins
	steak haché VBF sauce barbecue	veau (sauté) sauce estragon	ravioli au bœuf VBF au gratin	poisson blanc pané et citron
	pommes noisettes	haricots verts (échalote)	spécialité fromagère	<b>poêlée de légumes BIO</b>
	yaourt arôme	pointe de brie	clémentines "ORIGINES"	suisse sucré
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	fruit frais de saison		galette aux pommes

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU



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

semaine du 9 au 13 janvier 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette à la framboise	tomates sauce ciboulette	salade de maïs (et cœur de palmier)	<b>LA RACLETTE</b> velouté de légumes variés	œuf dur mayonnaise
bœuf VBF (sauté) stroganov	poêlée de colin doré au beurre	manchons de poulet rôtis	rôti de porc* et saucisson à l'ail* <small>rôti de dinde roulade volaille</small>	boulettes au mouton légumes couscous
flageolets et carottes	<b>chou fleur BIO</b>	tortis et ketchup	pomme de terre grenaille	semoule
yaourt arôme BIO	tomme	bûche au lait de mélange	fromage à raclette	fromage blanc sucré
moelleux fromage blanc	mousse parfum chocolat	fruit frais de saison	compote de pomme	fruit frais de saison

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU



semaine du 16 au 20 janvier 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	chou rouge rémoulade	pizza au fromage	carottes râpées	laitue iceberg
filet de poulet sauce curry coco	cordons bleus de volaille	rôti de bœuf VBF froid	saucisses* de Strasbourg	thon sauce tomate échalote
riz	haricots verts (échalote)	poêlée légumes (et blé doré)	<small>merguez</small> purée brocolis pomme de terre	<b>pâtes BIO</b>
yaourt sucré	camembert	st paulin	suisse sucré	spécialité fromagère
<b>fruit frais BIO</b>	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	banane	éclair parfum chocolat

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU



semaine du 23 au 27 janvier 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	croustillants au chèvre	concombres vinaigrette	<b>LA SAVOIE</b> betteraves vinaigrette <b>BIO</b>	carotte et céleri
bœuf VBF (sauté) braisé aux petits légumes	rôti de porc* demi sel	steak haché VBF sauce poivrade	gratin savoyard à la dinde (pomme de terre rondelles, fromage à raclette, lardons de dinde)	beignets de calamars et citron
semoule	<small>filet de poulet au jus</small> carottes crème de céleri (et pomme de terre)	endives (et pommes grenailles)	fruit frais de saison jus d'orange	coquillettes (et ratatouille)
fromage blanc sucré	carré de l'est	yaourt arôme		gouda
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme	gâteau marbré		crème dessert parfum chocolat

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU



semaine du 30 janvier au 3 février 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	pâté de campagne* et cornichon	salade pépinière printanière au pistou	<b>la chandeleur</b> crêpe au fromage	<b>betteraves vinaigrette BIO</b>
bouchées de poulet et dinde à la cantonnaise	poêlée de colin doré au beurre	veau (sauté) façon orloff	jambon* qualité supérieure <small>filet de poulet</small>	omelette sauce basquaise
riz blanc (aux oignons)	purée potiron pomme de terre	épinards sauce blanche (et pomme de terre)	haricots verts (échalote)	frites
emmental à la coupe	suisse arôme	fromage montcendre (morbier)	yaourt sucré	spécialité fromagère
ananas au sirop	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	crêpe sucrée parfum vanille jus de pomme	liégeois parfum chocolat

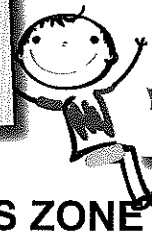
VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU



semaine du 6 au 10 février 2017 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de carotte	taboulé	céleri rémoulade	<b>LA CHOUCROUTE</b> tomates sauce au thon	betteraves vinaigrette
bœuf VBF (sauté) bourguignon	manchons de poulet rôtis	boulettes de bœuf VBF légumes couscous	viande choucroute* <small>volaile choucroute</small>	marmite de la mer (quenelle brochet, colin, moule)
farfalles	petits pois carottes	semoule aux épices	pomme de terre et chou choucroute	riz (et courgettes)
camembert	yaourt arôme	gouda	munster	fromage blanc sucré
fruit frais de saison	moelleux cœur caramel	crème dessert saveur caramel	spécialité pomme biscuit	fruit frais de saison

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU



semaine du 13 au 17 février 2017 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté tomate	quiche lorraine*	concombres sauce fromage blanc	carottes râpées	laitue iceberg
escalope viennoise (volaille)	rôti de bœuf VBF et ketchup	chipolatas* grillées	poêlée de colin doré au beurre	bœuf haché VBF sauce tomate
poêlée de légumes (et pomme de terre)	haricots plats (échalote)	<i>merguez</i> duo flageolets haricots blancs	purée aux 3 légumes	mezze penne
suisse sucré	spécialité fromagère	yaourt sucré	pointe de brie	tomme
fruit frais de saison	fruit frais de saison	tarte aux pommes	mousse parfum chocolat	fruit au sirop

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU



semaine du 20 au 24 février 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	accras de morue	tomates sauce basilic	<b>betteraves vinaigrette BIO</b>	salade verte
bœuf VBF (sauté) sauce aux pruneaux	rôti de porc* demi sel	steak haché VBF sauce à l'ail	cordons bleus de volaille	parmentier au brocolis et saumon
semoule	<i>filet de poulet</i> blettes sauce blanche (et pomme de terre rondelle)	pommes de terre rissolées	haricots verts et beurre (échalote)	yaourt arôme
emmental à la coupe	fromage blanc sucré	carré de l'est	spécialité fromagère	moelleux chocolat
compote de pomme	<b>fruit frais BIO</b>	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU


**semaine du 27 février au 3 mars 2017**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<b>mardi gras</b> salade de maïs (et tomate)	concombres vinaigrette	pâté de foie* et cornichon	velouté de légumes variés
filet de poulet sauce façon béarnaise	steak haché VBF sauce brune	colin sauce graine de moutarde	paupiette au veau jus aux herbes	œufs durs à la florentine
tortis	<b>poêlée de légumes BIO</b>	riz (et ratatouille)	lentilles (et carottes)	purée épinards pomme de terre
camembert	suisse sucré	st paulin	fromage blanc sucré	spécialité fromagère
crème dessert saveur vanille	beignet	pomme et poire cuites (au jus)	banane	<b>fruit frais BIO</b>

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU


**semaine du 6 au 10 mars 2017**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates vinaigrette	velouté de potiron	salade verte	<b>betteraves vinaigrette BIO</b>
nuggets de poulet (plein filet)	jambon* qualité supérieure <i>filet de poulet</i>	veau (sauté) sauce forestière	bœuf haché VBF à la bolognaise	poêlée de colin doré au beurre
haricots verts et beurre (échalote)	pommes campagnardes et ketchup	chou fleur échalote persil (et pomme de terre)	coquillettes	petits pois carottes
suisse arôme	tomme	coulommiers	spécialité fromagère	yaourt sucré
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme	liégeois parfum chocolat	fruit frais de saison	brownies

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU



## semaine du 13 au 17 mars 2017 - DECOUVERTE DES EPICES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	achard (carotte chou blanc épices)	betteraves vinaigrette au cumin	tomates sauce coriandre	maïs et pépinette au paprika
bœuf VBF (sauté) sauce thai	filet poulet sauce tandoori	carbonara aux lardons de dinde	rougail saucisses* <small>rougail merguez</small>	poisson blanc (plein filet) pané et citron
semoule aux raisins	purée carotte curry pomme de terre	mezze penne	riz BIO	haricots verts (sauce tomate échalote)
fromage blanc sucré	crème anglaise	fromage montcendre (morbier)	yaourt brassé sucré aux fruits mixés	spécialité fromagère
fruit frais de saison	gâteau chocolat	fruit frais de saison	sablés noix de coco	compote BIO

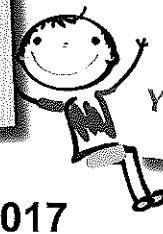
VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



# MENU



## semaine du 20 au 24 mars 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées	crêpe aux champignons	salade verte	<b>repas espagnol!</b> betteraves vinaigrette BIO
lasagnes au bœuf VBF	bouchées de poulet sauce poivrade	rôti de bœuf VBF froid	crousti zoo (pané volaille)	pavé de colin et moules à l'espagnole
emmental à la coupe	beignets de chou fleur	purée haricots verts céleri pomme de terre	courgettes et carottes (pomme de terre)	riz façon paëlla (petits pois haricots plats poivrons)
fruit frais BIO	spécialité fromagère	yaourt arôme	carré de l'est	suisse sucré
	compote de pomme	fruit frais de saison	mousse parfum chocolat	gaufre au sucre jus d'orange

VBF = Viande Bovine Française

\* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.