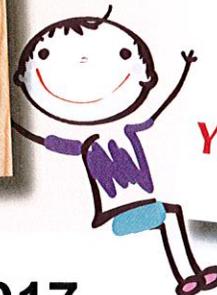




MENU



semaine du 2 au 6 janvier 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

BONNE ANNEE

2017

céleri rémoulade

steak haché VBF sauce
barbecue

pommes noisettes

yaourt BIO

gaufrettes parfum
chocolat (plumétis)

salami* et cornichon

veau (sauté) sauce
estragon

haricots verts (échalote)

pointe de brie

fruit frais BIO

betteraves BIO

ravioli au bœuf VBF au
gratin

spécialité fromagère

clémentines
"ORIGINES"

carottes râpées aux
raisins

poisson blanc pané et
citron

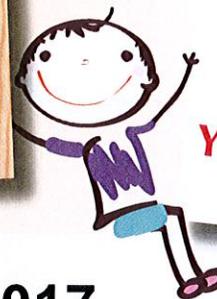
poêlée de légumes
BIO

suisse sucré

galette aux pommes



MENU



semaine du 9 au 13 janvier 2017

LUNDI

betteraves vinaigrette à la framboise

bœuf VBF (sauté) stroganov

flageolets et carottes

yaourt arôme BIO

moelleux fromage blanc

MARDI

tomates sauce ciboulette

poêlée de colin doré au beurre

chou fleur BIO

tomme

mousse parfum chocolat

MERCREDI

salade de maïs (et cœur de palmier)

manchons de poulet rôtis

tortis et ketchup

bûche au lait de mélange

fruit frais BIO

JEUDI

LA RACLETTE
velouté de légumes variés

rôti de porc* et saucisson à l'ail*

rôti de dinde roulade volaille

pomme de terre grenaille

fromage à raclette

purée de pomme BIO

VENDREDI

oeuf dur BIO et mayonnaise

boulettes au mouton légumes couscous

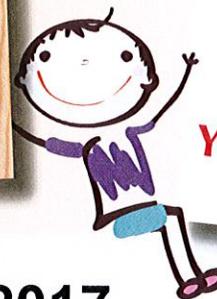
semoule

fromage blanc sucré

fruit frais de saison



MENU

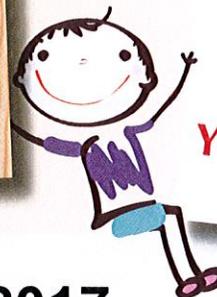


semaine du 16 au 20 janvier 2017

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



MENU



semaine du 23 au 27 janvier 2017

LUNDI

velouté de légumes variés

bœuf VBF (sauté) braisé aux petits légumes

semoule

fromage blanc sucré

fruit frais BIO

MARDI

croustillants au chèvre

rôti de porc* demi sel

filet de poulet au jus

carottes crème de céleri (et pomme de terre)

fromage BIO

compote de pomme

MERCREDI

concombres vinaigrette

steak haché VBF sauce poivrade

endives (et pommes grenailles)

yaourt arôme BIO

gâteau marbré

JEUDI

**LA SAVOIE
betteraves vinaigrette
BIO**

gratin savoyard à la dinde (pomme de terre rondelles, fromage à raclette, lardons de dinde)

fruit frais de saison
jus d'orange

VENDREDI

carotte et céleri

beignets de calamars et citron

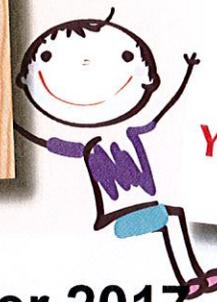
**pâtes BIO et tomate
BIO**

gouda

crème dessert parfum
chocolat



MENU



semaine du 30 janvier au 3 février 2017

LUNDI

velouté légumes variés

bouchées de poulet et
dinde à la cantonnaise

riz blanc (aux oignons)

fromage **BIO**

ananas au sirop

MARDI

pâté de campagne* et
cornichon

poêlée de colin doré au
beurre

purée potiron pomme
de terre

suisse arôme

fruit frais **BIO**

MERCREDI

salade pépinette
printanière au pistou

veau (sauté) façon orloff

épinards sauce blanche
(et pomme de terre)

fromage montcendre
(morbier)

fruit frais **BIO**

JEUDI

la chandeleur
crêpe au fromage

jambon* qualité
supérieure

filet de poulet

poêlée de légumes
BIO

yaourt sucré

crêpe sucrée parfum vanille

jus de pomme

VENDREDI

betteraves vinaigrette
BIO

omelette sauce
basquaise

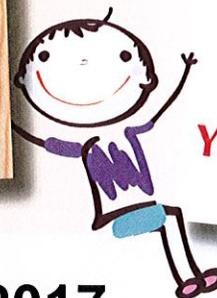
frites

spécialité fromagère

liégeois parfum chocolat



MENU



semaine du 20 au 24 février 2017

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

VBF = Viande Bovine Française

* Plat contenant du porc

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



MENU

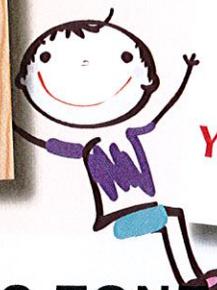


semaine du 6 au 10 février 2017 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de carotte	taboulé	céléri rémoulade	LA CHOUCROUTE tomates sauce au thon	betteraves vinaigrette
bœuf VBF (sauté) bourguignon	manchons de poulet rôtis	boulettes de bœuf VBF légumes couscous	viande choucroute* <small>volaille 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



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

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)	<small>merguez</small> 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



MENU



semaine du 27 février au 3 mars 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	mardi gras 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	poêlée de légumes BIO	riz (et ratatouille)	lentilles (et carottes)	purée épinards pomme de terre
camembert	suisse sucré	st paulin	yaourt sucré BIO	spécialité fromagère
crème dessert saveur vanille	beignet	compote de pomme BIO	banane	fruit frais BIO



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 6 au 10 mars 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates vinaigrette	potage BIO	salade verte	betteraves BIO
nuggets de poulet (plein filet)	jambon* qualité supérieure <small>filet de poulet</small>	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)	pâtes BIO	petits pois carottes
suisse arôme	fromage BIO	coulommiers	spécialité fromagère	yaourt sucré
fruit frais BIO	compote de pomme	liégeois parfum chocolat	fruit frais de saison	brownies



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 13 au 17 mars 2017 - DECOUVERTE DES EPICES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage BIO	achard (carotte chou blanc épices)	betteraves vinaigrette au cumin	tomates sauce coriandre	maïs et pépinette au paprika
bœuf VBF (sauté) sauce thaï	filet poulet sauce tandorri	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	yaourt sucré BIO	fromage montcendre (morbier)	yaourt brassé sucré aux fruits mixés	spécialité fromagère
fruit frais de saison	gâteau chocolat	fruit frais BIO	sablés noix de coco	compote BIO



MENU



semaine du 20 au 24 mars 2017

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