



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 2 au 6 octobre 2017

LUNDI

vélouté aux légumes variés

filet de poulet jus au curry

épinards sauce blanche (pomme de terre)

tomme

mousse parfum chocolat

MARDI

pâté de campagne* et cornichon

roulade de volaille et cornichon

omelette au fromage

purée carotte pomme de terre

petit fromage frais arôme

fruit frais de saison

MERCREDI

JEUDI

concombres vinaigrette

axoa de bœuf haché VBF

mezze penne

yaourt sucré

fruit frais de saison

VENDREDI

laitue iceberg

poêlée colin d'alaska doré au beurre

riz (et fondue de poireaux)

camembert

compote de pomme



MENU



semaine du 9 au 13 octobre 2017 SEMAINE DU GOUT Aux couleurs de l'automne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
automne marron	automne orange		automne rouge	automne vert
salade de lentilles	œuf dur mayonnaise		chou rouge rémoulade	velouté poireaux pomme de terre
sauté de bœuf VBF sauce au panais	boulettes de soja sauce au curry		rôti de porc* coulis tomate poivron rouge <small>rôti de poulet coulis tomate poivron rouge</small>	parmentier de saumon aux épinards
chou fleur et champignons (pomme de terre)	semoule et butternut		riz et haricots rouges	bleu
fromage frais aux noix	mimolette		fromage à la coupe	kiwi
gâteau moelleux pomme caramel beurre salé	orange		spécialité pomme cassis	



MENU



semaine du 16 au 20 octobre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	tomates sauce au thon		carottes râpées	croustillants emmental
nuggets de poulet (plein filet)	steak haché VBF sauce estragon		colin et quenelle brochet sauce crème de courgettes	rôti de bœuf VBF froid
tortis et ketchup	haricots verts (échalote)		semoule	purée potimarron et pomme de terre
petit fromage frais sucré	fromage oval		fromage frais sucré	fromage frais ail et fines herbes
fruit frais de saison	crème dessert parfum chocolat		gaufrettes parfum chocolat	fruit frais de saison