

Yvelines Restauration

semaine du 3 au 7 septembre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>		carottes râpées		Repas de rentrée concombres vinaigrette	salade pépinette printanière
<i>viande</i>		aiguillettes de poulet sauce façon béarnaise		bœuf haché VBF à la bolognaise	poisson blanc pané et citron
<i>légume</i>		pommes noisettes		coquillettes	haricots verts
<i>fromage</i>		camembert		spécialité fromagère	suisse sucré
<i>dessert</i>		spécialité pomme pêche		tarte aux pommes jus d'orange	fruit frais de saison
<i>goûter</i>		baguette confiture produit laitier frais		baguette barre chocolat lait fruit frais	céréales saveur chocolat lait nature compote

semaine du 10 au 14 septembre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon	pizza au fromage		taboulé	laitue iceberg sauce mimosa
	filet de poulet sauce suprême	rôti de porc* froid et ketchup <i>rôti de volaille</i>		poêlée de colin doré au beurre et citron	ravioli pur bœuf VBF au gratin
	riz	chou fleur persillé		carottes vapeur	
	emmental	fromage blanc sucré		fromage à la coupe	spécialité fromagère
	mousse au chocolat	fruit frais de saison		fruit frais de saison	poire au sirop
	baguette barre chocolat + beurre fruit frais	biscuit individuel compote lait nature+poudre chocolatée		croissant produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais

semaine du 17 au 21 septembre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	melon BIO	carottes et courgettes cruées râpées		tomates sauce basilic	repas Nordique concombres sauce fromage blanc
<i>viande</i>	nuggets de volaille	jambon au torchon* et cornichon <i>jambon de volaille</i>		volaille BIO	parmentier de saumon
<i>légume</i>	duo haricots beurre et verts	pâtes BIO		beignets de chou fleur	
<i>fromage</i>	yaourt brassé sucré aux fruits mixés	pointe de brie		produit laitier BIO	crème anglaise
<i>dessert</i>	cake vanille pépites chocolat	compote de pomme		fruit frais de saison	œuf en neige et biscuits BIO
<i>goûter</i>	baguette emmental fruit frais	riz soufflé lait nature fruit frais		biscuit individuel crème dessert jus de fruit	crêpe nature produit laitier frais fruit frais

semaine du 24 au 28 septembre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette	pâté de foie* et cornichon		salade verte sauce ciboulette	carottes râpées
	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	pavé de colin sauce océane		rôti de bœuf VBF froid et ketchup	manchons de poulet rôtis
	lentilles et carottes	semoule et ratatouille		pommes campagnardes	épinards sauce blanche
	suisse sucré	tomme		fromage à la coupe	yaourt arôme
	fruit frais de saison	fruit frais de saison		crème dessert saveur chocolat	gâteau à la pomme
	baguette coque fromagère spécialité pomme banane	pain de mie confiture produit laitier frais		marbré produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait fruit frais

Yvelines Restauration

semaine du 1er au 5 octobre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	radis beurre	salade écolière		Repas Kebab tomates et poivrons	concombres vinaigrette
<i>viande</i>	cassolette au veau (sauté et quenelles)	beignets de calamar et citron		kebab de volaille mayonnaise ketchup	steak haché VBF sauce chasseur
<i>légume</i>	coquillettes	brocolis au gratin		pommes noisettes	carottes persillées
<i>fromage</i>	spécialité fromagère	suisse arôme		st paulin	fromage blanc sucré
<i>dessert</i>	spécialité pomme abricot	fruit frais de saison		fruit frais de saison	gaillardise chocolat
<i>goûter</i>	baguette gelée de fruit produit laitier frais	pain au lait barres chocolat X2 jus de fruit		céréales au miel lait nature abricots secs	baguette fromage fruit frais

semaine du 8 au 12 octobre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette	coleslaw (carotte chou blanc)		salade verte	tomates vinaigrette
	cordons bleus à la volaille	carbonnade de bœuf VBF		parmentier de bœuf VBF à la courgette	poêlée de colin doré au beurre et citron
	haricots verts	semoule			épinards sauce blanche
	yaourt sucré	camembert		édam	suisse arôme
	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel		fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)
	biscuits fourrés parfum chocolat lait nature spécialité pomme fraise	baguette pâte à tartiner fruit frais		barre bretonne produit laitier frais jus de fruit	baguette fromage individuel fruit frais

semaine du 15 au 19 octobre 2012 SEMAINE DU GOUT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>					
<i>viande</i>					
<i>légume</i>					
<i>fromage</i>					
<i>dessert</i>					
<i>goûter</i>					

SEMAINE DU GOUT

semaine du 22 au 26 octobre 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	salade verte	céleri rémoulade BIO		carottes râpées	taboulé
<i>viande</i>		poisson blanc pané et citron		saucisses de strasbourg* <small>saucisses de volaille</small>	filet de poulet sauce estragon
<i>légume</i>		lasagnes BIO		chou fleur sauce blanche	purée de pomme de terre BIO duo haricots verts et beurre
<i>fromage</i>	spécialité fromagère	crème anglaise		fromage à la coupe	produit laitier BIO
<i>dessert</i>	fruit frais de saison	gâteau chocolat		compote de pomme	fruit frais de saison
<i>goûter</i>	baguette pâte à tartiner <small>spécialité pomme cassis</small>	riz soufflé lait nature fruit frais		croissant produit laitier frais jus de fruit	baguette <small>spécialité fromagère</small> pêche au sirop