

## Yvelines Restauration

### semaine du 8 au 12 avril 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	salade texane poireaux vinaigrette	carottes râpées demi pamplemousse		pizza BIO	laitue iceberg tomates vinaigrette
<i>viande</i>	sauté de bœuf BIO	cordons bleus de volaille		rôti de porc* demi sel  <i>rôti de volaille</i>	parmentier aux épinards et au saumon
<i>légume</i>	coquillettes BIO	petits pois forestiers		haricots verts	
<i>fromage</i>	yaourt sucré yaourt arôme	pointe de brie fromage		emmental fromage	fromage frais sucré BIO
<i>dessert</i>	fruit frais de saison au choix	crème dessert BIO		fruit frais de saison au choix	tourteau fromager
<i>goûter</i>					

### semaine du 15 au 19 avril 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	cubes de betteraves vinaigrette salade de cœur de palmier et maïs	tomates sauce au thon chou blanc alsacien		concombres BIO	salade verte sauce ciboulette carottes à l'orange
	filet de poulet sauce citron	saucisses de Strasbourg*  <i>saucisses de volaille</i>		rôti de bœuf BIO et ketchup	poêlée de colin doré au beurre
	riz BIO	lentilles et carottes		chou fleur au gratin	blé doré et ratatouille
	fromage blanc sucré fromage blanc arôme	camembert BIO		yaourt arôme yaourt sucré	spécialité fromagère au choix
	fruit frais de saison au choix	compote de pomme spécialité pomme pêche		pompon cœur cacao moelleux saveur amandes	fruit frais BIO

## Yvelines Restauration

### semaine du 22 au 26 avril 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	taboulé salade de riz	coleslaw (carotte chou blanc) salade de tomates		concombres BIO betteraves crues râpées	pâté de foie* et cornichon pâté de volaille et cornichon
<i>viande</i>	rôti de porc* jus aux 4 épices  <i>rôti de volaille</i>	steak haché VBF sauce paprika		omelette BIO	manchons de poulet rôtis
<i>légume</i>	brocolis BIO	frites		riz	haricots verts et beurre
<i>fromage</i>	suisse arôme suisse sucré	fromage à la coupe au choix		tomme fromage	yaourt sucré BIO
<i>dessert</i>	gaufre au sucre gaufre saveur chocolat	fruit frais BIO		liégeois parfum chocolat liégeois parfum vanille	fruit frais de saison au choix
<i>goûter</i>					

### semaine du 29 avril au 3 mai 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Vacances scolaires

## Yvelines Restauration

semaine du 6 au 10 mai 2013

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

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

Vacances scolaires

semaine du 13 au 17 mai 2013

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	radis beurre demi pamplemousse	salade pomme de terre surimi taboulé au thon		œuf dur mayonnaise sardines et beurre	salade de concombres BIO
<i>viande</i>	rôti de porc* sauce tomate basilic	assiette tex mex		émincés poulet BIO	pavé de colin sauce échalote
<i>légume</i>	<i>rôti de volaille</i>			choux de bruxelles et carottes	riz
<i>fromage</i>	pointe de brie fromage	yaourt sucré BIO		gouda fromage	suisse arôme suisse sucré
<i>dessert</i>	compote de pomme spécialité pomme banane	fruit frais de saison au choix		banane BIO	gaufrettes parfum chocolat gaufrettes parfum vanille
<i>goûter</i>					

## Yvelines Restauration

semaine du 20 au 24 mai 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>		betteraves BIO		<b>L'ESPAGNE</b> pastèque	laitue iceberg concombres vinaigrette
<i>viande</i>		filet de poulet et son jus persillé		omelette BIO	parmentier de bœuf VBF au potiron
<i>légume</i>	FERIE	semoule et brocolis		riz BIO	
<i>fromage</i>		yaourt sucré yaourt arôme		spécialité fromagère	st Paulin BIO collectif
<i>dessert</i>		fruit frais BIO		purée pomme fraise	fruit frais de saison au choix
<i>goûter</i>					

semaine du 27 au 31 mai 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon BIO	pâté de campagne* et cornichon  pâté de volaille et cornichon		accras de morue crêpe au fromage	carottes et betteraves cruées râpées  tomates vinaigrette
	cordon bleu de volaille	poêlée de colin doré au beurre		jambon* supérieur  <i>jambon de volaille</i>	boulettes bœuf BIO
	haricots verts	purée courgettes pomme de terre		chou fleur sauce blanche	pâtes BIO
	camembert fromage	yaourt brassé aux fruits mixés		fromage frais sucré BIO	st pâ (st paulin) fromage
	crème dessert saveur chocolat crème dessert saveur praliné	fruit frais BIO		fruit frais de saison au choix	ananas au sirop cocktail de fruits

## Yvelines Restauration

semaine du 3 au 7 juin 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	salade de pépinette printanière salade de blé doré	<b>repas KEBAB</b> tomates sauce oignons		salade verte sauce mimosa chou blanc alsacien	concombres BIO salade des champs
<i>viande</i>	sauté de porc* sauce aux pruneaux  <i>sauté de volaille</i>	kebab de volaille		bœuf haché BIO	cassolette de poisson
<i>légume</i>	carottes persillées	frites mayonnaise et ketchup		tortis BIO	semoule et ratatouille
<i>fromage</i>	yaourt sucré BIO	fromage à la coupe		emmental fromage	crème anglaise
<i>dessert</i>	fruit frais de saison au choix	compote de pomme BIO		fruit frais de saison au choix	gâteau chocolat
<i>goûter</i>					

semaine du 10 au 14 juin 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon BIO	carottes râpées demi pamplemousse		<b>L'AFRIQUE</b> concombres sauce au cumin	saucisson à l'ail* et cornichon roulade de volaille et cornichon
	saucisses grillées*	poisson blanc pané et citron		sauté de bœuf BIO	aiguillettes de poulet sauce façon béarnaise
	<i>saucisses de volaille</i>				
	purée de pommes de terre	chou fleur vapeur		riz BIO	épinards au gratin
	pointe de brie fromage	yaourt vanille BIO		spécialité fromagère	suisse sucré suisse arôme
	flan goût vanille nappé caramel gélifié saveur chocolat	palet breton biscuits palmitos		spécialité pomme ananas jus d'ananas	fruit frais BIO

## Yvelines Restauration

### semaine du 17 au 21 juin 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	melon BIO	tomates sauce basilic chou blanc rémoulade		concombres aux olives laitue iceberg	<b>LA FRAICH'ATTITUDE</b> radis beurre
<i>viande</i>	nuggets de volaille	rôti de porc* à la diable  <i>rôti de volaille</i>		boulettes de bœuf BIO	poêlée colin doré au beurre et citron
<i>légume</i>	brocolis sauce blanche	petits pois BIO		semoule et légumes couscous	beignets de courgettes
<i>fromage</i>	fromage blanc sucré fromage blanc arôme	mimolette fromage		camembert fromage	yaourt fraise BIO
<i>dessert</i>	moelleux saveur chocolat moelleux saveur citron	pêche au sirop abricot au sirop		banane BIO	clafoutis à la cerise
<i>goûter</i>					

### semaine du 24 au 28 juin 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé salade écolière	betteraves BIO		carottes courgettes crues râpées demi pamplemousse	tomates vinaigrette céleri rémoulade
	filet de poulet sauce basquaise	rôti de bœuf BIO froid et mayonnaise		<b>poisson en sauce</b>	paupiette au veau et son jus au basilic
	duo haricots verts et beurre	pommes noisettes		coquillettes	chou fleur BIO
	carré frais BIO	suisse sucré suisse arôme		tomme fromage	yaourt sucré yaourt arôme
	mousse chocolat lait mousse saveur citron	fruit frais de saison au choix		fruit frais BIO	p'tit carré pomme p'tit carré cacao

## Yvelines Restauration

**semaine du 1er au 5 juillet 2013**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	melon pastèque	laitue iceberg carottes aux raisins		<b>Repas de fin d'année</b> concombres BIO	pâté de volaille pâté de campagne*
<i>viande</i>	lasagnes BIO	poêlée de colin doré au beurre		manchons de poulet rôtis et ketchup	cordons bleus de volaille
<i>légume</i>		purée haricots verts pommes de terre		pommes campagnardes	petits pois carottes
<i>fromage</i>	pointe de brie fromage	fromage blanc sucré fromage blanc arôme		yaourt brassé aux fruits mixés	camembert BIO
<i>dessert</i>	crème dessert saveur vanille crème dessert saveur caramel	fruit frais BIO		brownies jus de fruit	compote au choix
<i>goûter</i>					

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Vacances scolaires