

AINCOURT



MENU



semaine du 6 au 10 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves (production locale) sauce fromage blanc ciboulette	tomates vinaigrette		taboulé	velouté légumes variés
carbonade de bœuf VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre		filet de poulet sauce forestière	parmentier de maquereau à la tomate
riz	carottes crème de petits pois (et pdt)		haricots verts (échalote)	
emmental à la coupe	yaourt sucré		gouda	camembert
fruit frais de saison	moelleux fourré pomme		crème dessert saveur chocolat	fruit frais de saison

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 13 au 17 novembre 2017

LUNDI

accras de morue

rôti de porc* froid

rôti de poulet froid

chou fleur sauce
blanche (et pdt)

fromage frais sucré

pomme BIO (origine
France)

MARDI

pâté de campagne* et
cornichon

pâté de volaille et cornichon

manchons de poulet
rôtis

batonnière de légumes
(et semoule)

st paulin

compote de pomme

MERCREDI

JEUDI

REPAS ANGLAIS
coleslaw (carotte chou
blanc)

fish (colin d'alaska
pané)

and chips (frites et
ketchup)

mimolette

carrot cake (gâteau à la
carotte)

VENDREDI

laitue iceberg

bœuf haché VBF à la
bolognaise

mezze penne

fromage frais à tartiner

ananas au sirop

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 20 au 24 novembre 2017 **SEMAINE DU TERROIR**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

velouté de potiron

betteraves (production locale) aux pommes (cuites)

salade verte sauce mimosa

carottes râpées aux raisins secs

bœuf VBF bourguignon

bouchées de poulet sauce camembert

saucisses* fumées (rondelles)

choucroute de la mer (cubes colin et moules)

saucisses de volaille

purée butternut pomme de terre

beignets de chou fleur

lentilles (carottes jaunes et oranges)

pommes de terre grenailles et chou choucroute

pointe de brie

petit fromage frais sucré

fromage frais au bleu

carré de l'est

fruit frais de saison

tarte aux pommes façon normande

crème dessert caramel

spécialité pomme mirabelle

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	choux rouge rémoulade		carottes râpées	salade pomme de terre surimi
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de colin d'alaska sauce fondue de poireaux		omelette au fromage	paupiette au veau jus aux échalotes
pomme de terre et salsifis sauce blanche	semoule		purée haricots verts pomme de terre	petits pois (champignons)
yaourt arôme	tomme		fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	mousse saveur chocolat		gaufre au sucre	mangue fraîche



MENU



semaine du 4 au 8 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes verts	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		carottes râpées et ananas	betteraves (production locale) vinaigrette à la framboise
lasagnes au bœuf VBF	filet de poulet sauce moutarde		boulettes mouton jus aux petits légumes	beignets de calamar (et citron)
	chou fleur crème de brocolis (et pdt)		pommes de terre campagnardes	épinards au gratin (et pdt)
coulommiers	yaourt sucré		emmental à la coupe	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	kiwi BIO (origine France)		compote de pomme	flan goût vanille nappé caramel



MENU



semaine du 11 au 15 décembre 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

salade verte

salade de lentilles

RACLETTE
velouté de légumes variés

céleri rémoulade

sauté de bœuf VBF
façon pot au feu

poêlée colin d'alaska
doré au beurre

jambon* qualité
supérieure

steak haché VBF sauce
brune

jambon de volaille

riz (et poireaux carottes
navets)

haricots beurre et verts
(échalote)

pommes de terre
grenailles

petits pois carottes

st paulin

yaourt arôme

fromage à raclette

fromage frais sucré

cocktail de fruits au
sirop

fruit frais de saison

banane

biscuits "petit beurre"



MENU



semaine du 18 au 22 décembre 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

carottes râpées au curry

betteraves (production locale) vinaigrette
moutarde à l'ancienne

velouté de potiron

saucisses* de
Strasbourg

crousti'Noël (pané de
volaille)

pavé de colin d'alaska
crème de citron

saucisses de volaille

mezze penne (et
ketchup)

chou fleur au gratin (et
pdt)

REPAS DE NOEL

semoule (et ratatouille)

gouda

petit fromage frais sucré

camembert

compote de pomme

fruit frais de saison

fruit frais de saison