



MENU



YVELINES RESTAURATION

Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 8 au 12 janvier 2018 : BONNE ANNEE !!!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	céleri remoulade		saucisson à l'ail* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	velouté légumes variés
goulash de bœuf VBF	cordons bleus de volaille		pavé de colin (alaska) crème de potiron	hachis parmentier au bœuf VBF
petits pois (champignons)	carottes jaune et orange (et pdt)		mezze penne au gratin	petit fromage frais arôme
fromage frais à tartiner	emmental à la coupe		fromage frais sucré	
galette aux pommes	mousse saveur chocolat		fruit frais BIO	fruit frais de saison

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 15 au 19 janvier 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	carottes BIO vinaigrette à l'orange		RACLETTE velouté potiron	choux blanc rémoulade
filet de poulet et son jus aux herbes	omelette BIO au fromage		jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	pépites colin (alaska) aux céréales
chou fleur crème de brocolis (et pdt)	semoule (et ratatouille)		pommes de terre grenailles	poêlée de légumes BIO
camembert BIO	fromage frais à tartiner		fromage à raclette	st paulin
fruit frais de saison	compote de pomme		fruit frais BIO	crème dessert saveur chocolat

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION

Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 22 au 26 janvier 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
accras de morue	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne		<u>Repas continent américain : la louisiane</u> salade de maïs (et tomate)	laitue iceberg
rôti de bœuf VBF froid	poêlée de colin (alaska) doré au beurre		jambalaya (riz, dinde, crevettes, poivrons...)	steak haché de bœuf VBF sauce brune
purée céleri pomme de terre	carottes crème de potiron (et pdt)			frites et ketchup
petit fromage frais sucré	carré de l'est		yaourt arôme	fromage oval à la coupe
fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel		brownies	spécialité pomme mirabelle

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 29 janvier au 2 février 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées		taboulé	LA CHANDELEUR salade verte sauce mimosa
sauté de bœuf VBF sauce crème de courgette	paupiette au veau sauce poivrade		rôti de porc* et son jus <i>rôti de poulet et son jus</i>	colin (alaska) pané et citron
coquillettes	haricots verts et beurre (échalote)		beignets de chou fleur	épinards au gratin (et pdt)
pointe de brie	yaourt nature sucré		fromage frais à tartiner	petit fromage frais arôme
fruit frais de saison	éclair parfum chocolat		banane	crêpe au sucre jus de pomme

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 5 au 9 février 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	pâté de foie forestier* et cornichon <small>pâté de volaille et cornichon</small>		laitue iceberg	jeux olympiques hiver corée du sud chou blanc sauce vinaigrette au soja
nuggets de poulet (plein filet)	poêlée de colin (alaska) doré au beurre		brandade de thon	bœuf haché VBF sauce brune aux épices
salsifis sauce blanche (et pdt)	petits pois carottes			mezze penne (et batonnière de légumes)
emmental à la coupe	fromage frais sucré		fromage oval à la coupe	yaourt arôme
dessert lacté vanille	fruit frais de saison		compote de pomme	galettes noix de coco

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 12 au 16 février 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<u>mardi gras</u> salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)		betteraves vinaigrette framboise	<u>nouvel an chinois</u> carottes râpées sauce aux agrumes
daube de boeuf VBF	bouchées de poulet sauce pain d'épices		rôti de porc* demi sel <i>rôti de poulet et son jus</i>	beignets de calamar et citron
haricots verts (échalote)	chou fleur au gratin (et pdt)		lentilles (et carottes)	riz façon cantonnais (petits pois, maïs)
coulommiers	velouté aux fruits mixés		petit fromage frais sucré	mimolette
fruit frais BIO	gaufre au sucre		banane	compote pomme passion nectar multi fruits

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION

Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 5 au 9 mars 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

velouté légumes variés

céleri rémoulade

croustillants emmental

betteraves vinaigrette

sauté de bœuf VBF aux
petits légumes

manchons de poulet
rôtis

jambon* qualité
supérieure

quenelles de brochet
sauce aurore

rôti de poulet froid

semoule

carottes crème de
potimarron (et pdt)

haricots beurre et verts
(échalote)

riz

pointe de brie

yaourt arôme

petit fromage frais sucré

emmental à la coupe

fruit frais de saison

gaufrettes parfum
chocolat

fruit frais de saison

fruit frais de saison

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION

Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 12 au 16 mars 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

velouté potiron

choux rouge rémoulade

œuf dur mayonnaise

concombres sauce
fromage blanc
ciboulette

filet de poulet sauce aux
pruneaux

saucisses* de
Strasbourg

haché de veau sauce
tomate

pépites de colin (alaska)
doré au beurre

saucisses de volaille

mezze penne

purée petits pois
pomme de terre

épinards au gratin (et
pdt)

duo chou fleur carottes
(et pdt)

fromage frais sucré

fromage oval

tomme

crème anglaise

fruit frais de saison

liégeois saveur chocolat

banane

gâteau chocolat

AINCOURT



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette,

semaine du 19 au 23 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	tomates sauce au thon		<u>Repas continent asiatique</u> carottes chou blanc sauce épice coriandre	laitue iceberg
carbonade de bœuf VBF	cordons bleus de volaille		bouchées poulet sauce au caramel	parmentier à la courgette et saumon (atlantique)
coquillettes	haricots verts (échalote)		riz blanc	
petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange		fromage frais à tartiner	carré de l'est
fruit frais de saison	mousse saveur chocolat		ananas au sirop	fruit frais BIO



MENU



semaine du 26 au 30 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	carottes râpées		tomates vinaigrette	betteraves vinaigrette
rôti de porc* sauce topinambour	œufs durs sauce blanche		steak haché de bœuf VBF sauce estragon	pavé de colin (alaska) sauce crème de brocolis
<small>rôti de poulet scc topinambour</small>				
chou fleur vapeur (et pdt)	purée épinards pomme de terre		pommes noisettes	riz
gouda	petit fromage frais sucré		camembert	fromage frais sucré
flan goût vanille nappé caramel	tarte aux poires		compote de pomme	fruit frais de saison