

Yvelines Restauration

semaine du 31 mai au 4 juin 2010

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	betteraves vinaigrette	tomates vinaigrette		concombres vinaigrette	salade verte
<i>viande</i>	filet de poulet grillé et son jus	rôti de boeuf VBF froid et mayonnaise		pavé de poisson pané et citron	boulettes d'agneau et merguez légumes crus
<i>légume</i>	côtes de blettes sauce blanche	frites		carottes vapeur	semoule
<i>fromage</i>	fromage à pâte molle	st pâ (fromage)		yoghourt brassé sucré aux fruits mixés	camembert
<i>dessert</i>	gélifié saveur chocolat	fruit frais		biscuit moelleux nature	fruit frais

semaine du 7 au 11 juin 2010

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon	salade quimpéroise		pâté de campagne* et cornichon	<i>repas antillais</i> achards (carotte chou blanc)
	haut de cuisse de poulet rôti	steak haché VBF sauce chasseur		daube de bœuf VBF aux oignons	beignets de poisson
	mezze penne	haricots verts		chou fleur au gratin	riz créole et haricots rouges
	fromage à la coupe	suisse arôme		yaourt sucré	spécialité fromagère
	compote de pomme	fruit frais		fruit frais	banane jus de fruits exotiques

semaine du 14 au 18 juin 2010

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	pastèque	tomates sauce ciboulette		carottes aux raisins	laitue iceberg
<i>viande</i>	rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de volaille</i>	colin lieu aux petits légumes		cordon bleu	bœuf haché VBF à la
<i>légume</i>	brocolis vapeur	semoule		courgettes au gratin	coquillettes
<i>fromage</i>	fromage blanc sucré	emmental		pointe de brie	fromage
<i>dessert</i>	biscuit langue de chat choco	compote pomme cassis		crème dessert saveur chocolat	fruit frais

semaine du 21 au 25 juin 2010

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon	œuf dur mayonnaise		concombres sauce fromage blanc	carottes râpées
	émincés de volaille au jus	jambon* au torchon <i>jambon de volaille</i>		boulettes de bœuf VBF sauce tomate	poêlée de hoki doré au beurre
	épinards sauce blanche	purée framboisine <i>(betteraves pomme de terre)</i>		tortis	beignets de chou fleur spécialité fromagère
	suisse sucré	tome py		yaourt arôme	
	gâteau marbré	fruit frais		fruit frais	liégeois saveur vanille