

Yvelines Restauration

semaine du 28 novembre au 2 décembre 2011

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	potage de légumes variés	carottes rapées		saucisson à l'ail* et cornichon	tomates sauce au thon
<i>viande</i>	bœuf VBF bourguignon	beignets de calamars et citron		aiguillettes de poulet au jus	omelette au fromage râpé
<i>légume</i>	coquillettes	gratin de brocolis		épinards sauce blanche	pommes de terre façon sarladaise (lardon volaille <small>chamignon</small>)
<i>fromage</i>	fromage blanc sucré	fromage à pâte molle		suisse arôme	spécialité fromagère
<i>dessert</i>	fruit frais	liégeois saveur chocolat		banane	ananas au sirop
<i>goûter</i>					

semaine du 5 au 9 décembre 2011

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé	crêpe au fromage		laitue iceberg	salade de concombres
	nuggets de poulet	jambon au torchon* <small>jambon de volaille</small>		parmentier de bœuf VBF à la carotte	cœur de colin sauce citronnée
	haricots verts	mezze penne et ketchup			riz et courgettes
	gouda	fromage blanc sucré		camembert	crème anglaise
	spécialité pomme fraise	fruit frais		fruit frais	gâteau chocolat

semaine du 12 au 16 décembre 2011

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	potage de légumes verts	tomates sauce ciboulette		Repas de Noël	coleslaw (carotte chou blanc)
<i>viande</i>	rôti de porc* et son jus <small>rôti de volaille</small>	poêlée de hoki doré au beurre et citron			steak haché VBF sauce façon marchand de vin
<i>légume</i>	flageolets carottes	semoule et ratatouille			duo haricots verts et beurre
<i>fromage</i>	suisse sucré	fromage à la coupe			yoghourt brassé sucré aux fruits mixés
<i>dessert</i>	fruit frais	flan goût vanille nappé caramel			gaufre au sucre
<i>goûter</i>					

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI