

# Yvelines Restauration

**mars-12**

## semaine du 27 février au 2 mars 2012 VACANCES SCOLAIRES

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

## semaine du 5 au 9 mars 2012 VACANCES SCOLAIRES

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

## semaine du 12 au 16 mars 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	taboulé	potage potiron		laitue iceberg sauce mimosa	carottes râpées
<i>viande</i>	filet de poulet sauce aux pruneaux	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise		ravioli VBF au gratin	poêlée de hoki doré au beurre et citron
<i>légume</i>	carottes vapeur	purée céleri pomme de terre			brocolis sauce blanche
<i>fromage</i>	saint paulin	spécialité fromagère		suisse sucré	camembert
<i>dessert</i>	cocktail de fruits	fruit frais de saison		banane	flan goût vanille nappé caramel
<i>goûter</i>					

## semaine du 19 au 23 mars 2012

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	potage légumes verts	tomates sauce cerfeuil		CHOUCROUTE carottes et céleri	salade de maïs
<i>viande</i>	manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce forestière		choucroute garnie*	beignets de calamars et citron
<i>légume</i>	coquillettes	duo haricots verts et beurre			épinards au gratin
<i>fromage</i>	pointe de brie	yaourt arôme		fromage	suisse sucré
<i>dessert</i>	fruit frais de saison	brownies		tarte aux pommes jus de pomme	fruit frais de saison
<i>goûter</i>					