

Yvelines
Restauration

semaine du 1er au 5 octobre 2012

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	radis beurre	salade écolière	Repas Kebab tomates et	concombres vinaigrette
<i>viande</i>	cassolette au veau (sauté et quenelles)	beignets de calamar et citron	kebab de volaille mayonnaise ketchup	steak haché VBF sauce chasseur
<i>légume</i>	coquillettes	brocolis au gratin	frites	carottes persillées
<i>fromage</i>	spécialité fromagère	suisse arôme	st paulin	fromage blanc sucré
<i>dessert</i>	spécialité pomme abricot	fruit frais de saison	fruit frais de saison	gaillardise chocolat

semaine du 8 au 12 octobre 2012

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette	coleslaw (carotte chou blanc)	salade verte	tomates vinaigrette
	cordons bleus à la volaille	carbonade de bœuf VBF	parmentier de bœuf VBF à la courgette	poellée de colin doré au beurre et citron
	haricots verts	semoule		épinards sauce blanche
	yaourt sucré	camembert	édam	suisse arôme
	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)

semaine du 15 au 19 octobre 2012 SEMAINE DU GOUT

semaine du 22 au 26 octobre 2012

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>		<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<i>entrée</i>						betteraves vinaigrette	tomates vinaigrette	carottes râpées	taboulé
<i>viande</i>							poisson blanc pané et citron	saucisses de strasbourg*	filet de poulet sauce estragon
<i>légume</i>		SEMAINE DU GOUT					lasagnes au bœuf VBF	saucisses de volaille	
<i>fromage</i>							chou fleur sauce blanche	purée de pomme de terre gratinée	duo haricots verts et beurre
<i>dessert</i>						spécialité fromagère	crème anglaise	fromage à la coupe	suisse sucré
						fruit frais de saison	gâteau chocolat	compote de pomme	fruit frais de saison
