

Yvelines Restauration

semaine du 29 novembre au 3 décembre 2010

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	taboulé	potage aux légumes variés		coleslaw	laitue iceberg
<i>viande</i>	bœuf VBF bourguignon	jambon au torchon* et cornichon <i>jambon de volaille</i>		calamars à la romaine et citron	cassolette de veau et poulet (quenelles de veau et émincés de veau)
<i>légume</i>	chou fleur vapeur	pommes croustillantes		haricots verts	cœur de blé
<i>fromage</i>	yoghourt brassé sucré aux fruits mixés	camembert		tomme	bûche au lait de mélange
<i>dessert</i>	biscuits sablés des Flandres	fruit frais de saison		crème dessert saveur chocolat	compote de pomme
<i>goûter</i>					

semaine du 6 au 10 décembre 2010

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	radis beurre	salade de tomates		betteraves vinaigrette	carottes râpées
	nuggets de volaille	pavé de hoki sauce échalote		filet de poulet sauce façon Vallée d'Auge	chili con carne VBF
	épinards sauce blanche	semoule et courgettes		purée de panais et pomme de terre	riz
	fromage à pâte molle	yaourt sucré		suisse arôme	spécialité fromagère
	flan goût vanille nappé caramel	gâteau marbré		banane	ananas au sirop
<i>goûter</i>					

semaine du 13 au 17 décembre 2010

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	potage poireaux pomme de terre	céleri rémoulade au curry			tomates sauce basilic
<i>viande</i>	rôti de porc* demi sel <i>rôti de volaille</i>	steak haché VBF sauce charcutière			poêlé de hoki doré au beurre
<i>légume</i>	mezze penne et ketchup	duo haricots beurre et verts		REPAS	beignets de chou fleur
<i>fromage</i>	emmental	fromage fondu		DE NOEL	yaourt arôme
<i>dessert</i>	fruit frais de saison	gélifié saveur vanille			carré fourré amande
<i>goûter</i>					

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>goûter</i>					