YVELINES RESTAURATION

VBF : Viande Bovine Française

YERRES

M E N U

* menu avec du porc

Restauration Scolaire

semaine du 4 au 8 mars 2019 VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée		*MARDI GRAS*			laitue iceberg
viande	goulash de bœuf VBF	*wings label et ketchup*	aiguillettes de hoki pané aux céréales	rôti de dinde	quenelles de brochet sauce aurore
	garniture végétarienne provençale	*croustillants chèvre*	*escalope de blé panée*	*croq veggie fromage*	*quenelles nature sauce aurore*
légume	semoule BIO	*purée aux 3 légumes*	épinards sauce blanche (et pdt)	lentilles (et carottes)	mezze penne (et courgettes)
fromage	fromage frais à tartiner	*velouté aux fruits mixés*	fromage frais sucré	coulommiers	
dessert	pêche au sirop	*gaufre au sucre* *sirop de grenadine*	fruit frais de saison	fruit frais BIO	gélifié saveur vanille
goûter	pain de mie pâte à tartiner yaourt	baguette barre choco noir X2 fruit frais	biscuits palmiers suisse jus de fruit	baguette confiture fromage frais	céréales lait nature fruit frais

semaine du 11 au 15 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée				œuf dur mayonnaise maquereau tomate	betteraves BIO vinaigrette
viande	cordon bleu de volaille	poêlée colin d'alaska doré au beurre	daube de bœuf VBF aux petits légumes	haché au veau sauce brune	cubes colin d'alaska et moules à la catalane
	crêpe au fromage	*nuggets de blé*	*couscous végétarien*	*croustillants emmental*	*omelette*
légume	petits pois carottes	gratin de chou fleur (et pdt)	semoule	haricots verts	riz façon paëlla
fromage	fromage oval	yaourt sucré	tomme (ind)	petit fromage frais arôme	
dessert	fruit frais BIO	moelleux chocolat moelleux amandes	spécialité pomme passion		crème dessert saveur vanille
goûter	palet breton fromage frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote pomme	baguette fromage tranchette fruit frais	pain au lait mousse saveur chocolat jus de fruit	baguette confiture produit laitier frais

semaine du 18 au 22 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée	taboulé (semoule BIO)	pâté de foie* et cornichon *salade lentilles*			*REPAS Norvège*
viande	sauté de bœuf VBF sauce au cidre	omelette au fromage	poulet label au jus	jambon* qualité supérieure	*steak de saumon sauce moutarde à l'ancienne*
	galette soja provençale		*nuggets de fromage*	*steak blé aux oignons sauce tomate*	*boulettes soja sauce moutarde*
légume	carottes jaunes oranges (et pdt)	purée épinards pomme de terre	tortis (et ratatouille)	beignets de chou fleur	*pommes de terre sautées (lamelles) persillées*
fromage			bûche au lait de mélange	carré de l'est	*fromage frais sucré*
dessert	flan goût vanille nappé caramel gélifié saveur vanille	fruit frais BIO	fruit frais de saison	banane	*pain d'épices*
goûter	biscuits sablésX2paquets lait fruit frais	baguette barre choco lait compote pomme	tranches briocheX2 confiture fromage frais	baguette pâte à tartiner yaourt	céréales lait nature fruit frais

semaine du 25 au 29 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée				betteraves BIO	
viande	rôti de porc* demi sel	boulettes au mouton et merguez (jus et légumes coucous)	sauté de bœuf VBF sauce poivrade	émincés de volaille façon kébab	colin d'alaska pané et citron
	galette soja provençale	*couscous végétarien*	*steak blé oignons sauce tomate*	*omelette*	*crêpe au fromage*
légume	côtes de blettes et pomme de terre sauce blanche	semoule	poêlée de légumes (et blé doré)	pommes campagnardes (mayonnaise et ketchup)	haricots verts
fromage	camembert	fromage frais à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt sucré yaourt arôme
dessert	fruit frais BIO	spécialité pomme abricot compote de pomme	fruit frais de saison		brownies biscuit pompon cacao
goûter	baguette confiture fromage frais	croissant frais pâte de fruit lait	baguette barre choco noir X2 produit laitier frais	marbré gélifié jus de fruit	baguette fromage coque fruit frais