



MENU

YVELINES RESTAURATION



Le goût et la sécurité dans l'assiette

semaine du 16 au 20 novembre 2009

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis rondelle et beurre	tomates vinaigrette	<i>repas du terroir</i> tarte paysanne*	salade verte	roulade de volaille et cornichon
haut de cuisse de poulet rôti	saucisses* de Toulouse et haricots blancs (façon cassoulet)	rôti de veau sauce graine de moutarde à l'ancienne	hachis parmentier VBF	colin lieu sauce provençale
chou fleur sauce blanche	pointe de brie	carottes et navets sautés	fromage fondu	riz et ratatouille
yaourt arôme	compote de pomme	fromage blanc nature et crème de marron	ananas au sirop	suisse sucré
gâteau marbré		fruit frais jus de pomme		fruit frais

VBF = Viande Bovine Française

*Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.

© YVELINES RESTAURATION 2009