



YVELINES RESTAURATION



Le goût et la sécurité dans l'assiette

### semaine du 2 au 6 novembre 2009

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>potage de légumes</i>	<i>céleri rémoulade</i>	<i>quiche lorraine*</i>	<i>laitue iceberg</i>	<i>carottes râpées</i>
<i>rôti de porc* et son jus</i>	<i>daube de bœuf VBF</i>	<i>cubes de saumon sauce oseille</i>	<i>paupiette de veau sauce forestière</i>	<i>filet de hoki pané (forme bateau) et citron</i>
<small>rôti de dinde</small>				
<i>lentilles et carottes</i>	<i>haricots verts</i>	<i>semoule</i>	<i>riz façon pilaf</i>	<i>brocolis au gratin</i>
<i>fromage</i>	<i>suisse sucré</i>	<i>yaourt arôme</i>	<i>fromage blanc sucré</i>	<i>fromage à pâte molle</i>
<i>fruit frais</i>	<i>tarte aux pommes</i>	<i>fruit frais</i>	<i>banane</i>	<i>mousse au chocolat</i>

VBF = Viande Bovine Française

\*Plat contenant du porc

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

YVELINES RESTAURATION