



MENU



YVELINES RESTAURATION

LE GOUT ET LA SECURITE
DANS L'ASSIETTE

semaine du 15 au 19 octobre SEMAINE DU GOUT 2007

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux asperges	salade verte sauce mimosa	gougère au fromage	tomates sauce fromage blanc curry	carottes et courgettes crues râpées
filet de poulet rôti sauce aux quartiers de mandarine	paupiette de veau sauce graine de moutarde	saumonette sauce vigneronne	épaule de porc* sauce madère <i>jambon de volaille</i>	marmite de la mer
céréales gourmandes	trio de légumes d'automne	pâtes tricolores	purée lentilles pomme de terre	riz façon pilaf aux oignons
fromage kidiboo	suisse arôme	fromage frais à la noix de coco	fromage à pâte molle	Actimel à la fraise
fruit frais	tourteau fromager	fruit frais	liégeois vanille et caramel	gaufrettes fourrées vanille (plumétis)

VBF = Viande Bovine Française

*Plat contenant du porc

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

Bon Appétit

Bon Appétit