



WEEKEND



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 6 au 10 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves (production locale) sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>riz</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>carottes crème de petits pois (et pdt)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>moelleux fourré pomme</p>		<p>taboulé</p> <p>filet de poulet sauce forestière</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>gouda</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>parmentier de maquereau à la tomate</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais de saison</p>



WEND



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 13 au 17 novembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
accras de morue	pâté de campagne* et cornichon <small>pâté de volaille et cornichon</small>		REPAS ANGLAIS coleslaw (carotte chou blanc)	laitue iceberg
rôti de porc* froid <small>rôti de poulet froid</small>	manchons de poulet rôtis		fish (colin d'alaska pané)	bœuf haché VBF à la bolognaise
chou fleur sauce blanche (et pdt)	batonnière de légumes (et semoule)		and chips (frites et ketchup)	mezze penne
fromage frais sucré	st paulin		mimolette	fromage frais à tartiner
pomme BIO (origine France)	compote de pomme		carrot cake (gâteau à la carotte)	ananas au sirop



WEND



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 20 au 24 novembre 2017 SEMAINE DU TERROIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
veluté de potiron	betteraves (production locale) aux pommes (cuites)		salade verte sauce mimosa	carottes râpées aux raisins secs
bœuf VBF bourguignon	bouchées de poulet sauce camembert		saucisses* fumées (rondelles) <small>saucisses de volaille</small>	choucroute de la mer (cubes colin et moules)
purée butternut pomme de terre	beignets de chou fleur		lentilles (carottes jaunes et oranges)	pommes de terre grenailles et chou choucroute
pointe de brie	petit fromage frais sucré		fromage frais au bleu	carré de l'est
fruit frais de saison	tarte aux pommes façon normande		crème dessert caramel	spécialité pomme mirabelle



WEEKEND



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	choux rouge rémoulade		carottes râpées	salade pomme de terre surimi
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de colin d'alaska sauce fondue de poireaux		omelette au fromage	paupiette au veau jus aux échalotes
pomme de terre et salsifis sauce blanche	semoule		purée haricots verts pomme de terre	petits pois (champignons)
yaourt arôme	tomme		fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	mousse saveur chocolat		gaufre au sucre	mangue fraîche



VALEND



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 4 au 8 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes verts	salami* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>		carottes râpées et ananas	betteraves (production locale) vinaigrette à la framboise
lasagnes au bœuf VBF	filet de poulet sauce moutarde		boulettes mouton jus aux petits légumes	beignets de calamar (et citron)
coulommiers	chou fleur crème de brocolis (et pdt)		pommes de terre campagnardes	épinards au gratin (et pdt)
fruit frais de saison	yaourt sucré		emmental à la coupe	fromage frais à tartiner
	kiwi BIO (origine France)		compote de pomme	flan goût vanille nappé caramel



MENU



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 11 au 15 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	salade de lentilles		RACLETTE velouté de légumes variés	céleri rémoulade
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	poêlée colin d'alaska doré au beurre		jambon* qualité supérieure <small>jambon de volaille</small>	steak haché VBF sauce brune
riz (et poireaux carottes navets)	haricots beurre et verts (échalote)		pommes de terre grenailles	petits pois carottes
st paulin	yaourt arôme		fromage à raclette	fromage frais sucré
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison		banane	biscuits "petit beurre"



WELND



YVELINES RESTAURATION
Le bon goût dans votre assiette

semaine du 18 au 22 décembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">carottes râpées au curry</div> saucisses* de Strasbourg <small>saucisses de volaille</small>	betteraves (production locale) vinaigrette moutarde à l'ancienne crousti'Noël (pané de volaille)			velouté de potiron <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">pavé de colin d'alaska crème de citron</div>
mezze penne (et ketchup) gouda compote de pomme	chou fleur au gratin (et pdt) petit fromage frais sucré fruit frais de saison		REPAS DE NOEL	semoule (et ratatouille) camembert fruit frais de saison

CALENDRIER DES ANIMATIONS 2017-2018



5 REPAS
À LA DÉCOUVERTE
DES CONTINENTS



NOVEMBRE
Continent européen



JANVIER
Continent américain



MARS
Continent asiatique



MAI
Continent africain



JUIN
Continent océanien



ANIMATIONS
LES FRUITS
EN FOLIE



OCTOBRE
Producteurs locaux



DÉCEMBRE
Fruits exotiques



AVRIL
Circuits courts



JUIN
Fruits de saison



OPÉRATIONS DE
SENSIBILISATION



NOVEMBRE
Semaine réduction
des déchets



MAI/JUIN
Semaine
développement
durable



AU FIL DE
L'ANNÉE

7 REPAS À THÈME

« Découverte de nos terroirs »

Découverte de plats typiques de nos régions :
Nord, Bretagne, Alsace, Provence, Savoie,
Sud-Est, Normandie



6 REPAS FESTIFS

« Les incontournables »

Repas de rentrée, repas Halloween,
semaine du goût, repas de Noël, repas
de Pâques, repas fraîch'attitude



Nouveautés 2017-2018



FRUITS LOCAUX - *DISTANCE DE RAMBOUILLET

- > POMMES LOCALES : 90% DES VOLUMES ENTRE OCTOBRE ET MARS (ENTRE 87KM ET 99KM*)
- > POTRES LOCALES : 90% DES VOLUMES ENTRE OCTOBRE ET MARS (ENTRE 87KM ET 99KM*)

CRUDITÉS LOCALES - *DISTANCE DE RAMBOUILLET

- CONCOMBRES 400/500 : 90% DES VOLUMES EN SAISON (90KM*) <-
- BETTERAVES CUBES CUITES : 100% DES VOLUMES EN SAISON (ENTRE 90KM ET 99KM*) <-



DES PRODUITS LOCAUX



Le circuit court est un mode d'approvisionnement direct ou indirect auprès du producteur avec un seul intermédiaire maximum.

FRUITS

- > ORANGES - 95% EN SAISON
- > CLÉMENTINES - 95% EN SAISON
- > KIWIS - 95% EN SAISON
- > RAISINS - 95% EN SAISON
- > ANANAS - 95% EN SAISON
- > PAMPLEMOUSSES - 95% EN SAISON

EN DIRECT DES PRODUCTEURS !

UNE RELATION DE CONFIANCE

CRUDITÉS

- CAROTTES ÉBOUTÉES - 95% EN SAISON <-
- CHOUX BLANC/ROUGE - 95% EN SAISON <-
- CÉLERI RAVE QUARTIER - 100% EN SAISON <-
- SALADES 4ÈME GAMME - 100% EN SAISON <-
- RADIS ÉQUEUTÉS - 95% EN SAISON <-

CALENDRIER 2017-2018 DES ANIMATIONS DE SAISON

ANIMATION POMMES
ET POTRES LOCALES

octobre



ANIMATION KIWIS
BIO ET FRANÇAIS

décembre



ANIMATION KIWIS FRANÇAIS
EN CIRCUIT COURT

avril

ANIMATION POMMES
BIO ET FRANÇAISES

octobre



ANIMATION DÉCOUVERTE
DE LA MANGUE

Décembre

ANIMATION
FRUITS À NOYAUX

mai/juin

en partenariat
avec

MARCO-DANIELOU

Au cœur du Frais

