



Repas de Noël

Jeudi 21 décembre 2023



Pâté* en croute

Terrine de légumes et mayonnaise

Sot l'y laisse sauce cranberries

Pommes noisette

Cake chocolat

**Bonbon de Noël, clémentine et sirop
de grenadine**



*Toute l'équipe d'Yvelines restauration vous
souhaite un bon appétit et de très belles fêtes de
fin d'année !*



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	velouté de légumes BIO	roulade de volaille (et cornichon)	REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	paupiette au veau sauce chasseur		omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	flageolets CEE2	mezze penne (et courgettes)		purée de céleri
suisse arôme	chaource AOP/AOC	fromage blanc sucré		tomme individuelle
fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais		clémentines BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	RACLETTE <i>velouté potiron</i>	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes agneau façon tajine	<i>jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et cornichon)</i> <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	blé doré, courgettes, abricots secs	pommes de terre	yaourt sucré BIO
suisse aux fruits BIO	cantal AOP individuel	fromage à tartiner	<i>fromage à raclette</i>	fruit frais de saison
brioche des rois	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	chou blanc BIO rémoulade	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	carottes râpées
nuggets de poulet (plein filet)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
poêlée de légumes (échalote) et pdt	riz BIO et concassé de tomates	haricots blancs	coquillettes	
yaourt arôme vanille BIO	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	fromage à tartiner	edam BIO
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais BIO	madeleine caramel beurre salé local circuit court

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	taboulé	betteraves vinaigrette	SAVOIE salade verte vinaigrette au miel	céleri rémoulade
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	batonnets à la mozzarella	steak haché VBF sauce barbecue	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)
semoule	haricots verts BIO (échalote)	petits pois CEE2	gratin savoyard volaille	riz et ratatouille
velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	gouda	suisse aux fruits BIO	emmental
fruit frais BIO	fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	grillé cerises	crème dessert saveur chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	betteraves sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i> tomates sauce échalote
ailles de poulet LR	sauté bœuf VBF sauce curry	beignets de calamars et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	<i>crêpes fourrées jambon* fromage</i> tarte fromage (emmental)
batonnière aux haricots plats (et pdt)	riz BIO à l'indienne	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	yaourt sucré BIO local et circuit court	<i>brocolis CEE2 et pdt persillés</i>
saint nectaire AOP	fromage à tartiner BIO	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	<i>petit fromage frais arôme</i>
fruit frais BIO	liégeois au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison	<i>crêpe au sucre (pâtisserie fraiche)</i>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	<i>Repas des îles</i> salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)	velouté aux légumes BIO	carottes râpées BIO
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti poulet (froid ou chaud)</i>	émincés de poulet sauce créole	boulettes de blé façon thai	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
semoule BIO et légumes couscous	lentilles et carottes CEE2	purée de pommes de terre et de patates douces	batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
pont l'évêque AOP/AOC	yaourt sucré BIO local circuit court	velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	camembert
compote de pomme HVE	fruit frais BIO	ananas frais	fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves BIO vinaigrette à la framboise</p>	<p><i>Mardi Gras</i> salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p>	<p>concombres vinaigrette</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p>	<p>velouté potiron</p>
<p>tarte légumes du soleil BIO</p>	<p>ails de poulet LR</p>	<p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p>	<p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p>	<p><i>duo cubes colin d'Alaska MSC et saumon sauce tomate basilic</i></p>
<p>courgettes BIO et blé doré</p>	<p>pommes sourires et mayonnaise</p>	<p>flageolets</p>	<p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p>	<p>semoule</p>
<p>fromage frais sucré</p>	<p>coque fromagère</p>	<p>fromage frais à tartiner</p>	<p>saint paulin</p>	<p>suisse aux fruits BIO</p>
<p>fruit frais de saison</p>	<p>beignet fourré chocolat noisette sirop de grenadine</p>	<p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>banane BIO</p>	<p>fruit frais de saison</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes, chou blanc)	tomates vinaigrette au persil	chou rouge rémoulade	betteraves vinaigrette	taboulé (à la semoule BIO)
émincés de poulet BIO sauce façon carbonara	paupiette au veau sauce basquaise	rôti de bœuf VBF et cornichon	riz à la napolitaine (riz, tomate, olives, mozzarella)	colin d'Alaska pané MSC et citron
mezze penne	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes	fromage frais sucré	haricots beurre CEE2
saint nectaire AOP	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe	fruit frais BIO	gouda BIO
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille		mousse au chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 26 février au 01 mars 2023 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	céleri rémoulade au paprika	carottes râpées	tomates vinaigrette aux oignons	salade de haricots rouges
palets fromagers emmental	sauté de veau sauce aux olives	beignets de calamars et citron	émincés de volaille façon kebab	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth
brocolis CEE2 sauce blanche et pdt	purée de carottes BIO et pdt BIO	courgettes à la provençale et riz	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	yaourt sucré BIO local circuit court
petit fromage frais arôme	cantal AOP/AOC	carré de l'est	fromage frais à tartiner BIO	fruit frais BIO
fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	madeleine	spécialité pomme banane	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)	macédoine	laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i> <i>potage poireaux pdt</i>	carottes râpées
cordon bleu volaille	<i>cubes de colin d'alaska</i> <i>MSC sauce rougail</i>	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	<i>sauté de porc* LR,</i> <i>saucisse de Francfort</i> <i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i>	omelette BIO et emmental râpé
poêlée de légumes	riz BIO	beignets de brocolis	pdt et chou choucroute	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	chaource AOP/AOC	bûche lait de mélange	<i>carré de l'est</i>	yaourt sucré
fruit frais BIO	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	gaufre au chocolat	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)	crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)	concombres vinaigrette	céleri rémoulade
paupiette au veau sauce barbecue	ailles de poulet LR	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
semoule	trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO	purée de potimarron et pdt	gouda BIO	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)
fromage frais arôme	fromage à tartiner	petit fromage frais sucré	banane	saint nectaire AOP/AOC
fruit frais BIO	gélifié goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison		clafoutis cerises

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	taboulé (semoule BIO)	œuf dur et mayonnaise	laitie iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
lasagnes au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	jambon* qualité supérieure VPF et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	edam	petit fromage frais sucré	pont l'évêque AOP/AOC	emmental
	compote pomme HVE	fruit frais de saison	ananas au sirop	crème dessert saveur vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	velouté légumes BIO	roulade de volaille et cornichon	concombres vinaigrette	salade verte sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce tandoori	goulash de bœuf VBF	gratin de saumon, julienne de légume et pdt	rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	fusilli BIO à la napolitaine (plat compelt végété)
riz BIO à l'indienne	beignets de chou-fleur	<i>gratin savoyard végété</i>	poêlée de légumes (échalote) et pdt	rondelé BIO
fromage frais sucré	coulommiers	yaourt arôme	crème anglaise	
fruit frais de saison	moelleux amandes	fruit frais de saison	gâteau fondant chocolat	purée de pomme BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable