

semaine du 8 au 12 janvier 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes râpées	tomates vinaigrette	taboulé	roulade de volaille et cornichon	velouté légumes variés
goulash de bœuf VBF	cordon bleu de volaille	manchons de poulet rôtis	pavé de colin (alaska) crème de potiron	brandade de poisson
petits pois (champignons)	haricots verts	épinards sauce blanche (et pdt)	mezze penne au gratin	
fromage frais à tartiner	fromage	fromage	fromage frais sucré	petit fromage frais arôme
galette aux pommes	mousse saveur chocolat	banane	fruit frais BIO	fruit frais de saison

semaine du 15 au 19 janvier 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	LA RACLETTE	Vendredi
salade de riz	radis beurre	laitue iceberg	velouté potiron	concombre vinaigrette
nuggets de blé	boulettes de bœuf VBF	sauté de veau sauce moutarde	jambon* qualité supérieure	pépites colin (alaska) aux céréales
poêlée de légumes	semoule	carottes et pommes de terre		haricots verts (échalote)
fromage	fromage frais à tartiner	yaourt nature sucré	fromage à raclette	fromage
fruit frais de saison	compote de pomme	tarte saveur chocolat	fruit frais BIO	crème dessert saveur chocolat

semaine du 22 au 26 janvier 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	LA LOUISIANE	Vendredi
crêpe au fromage	macédoine mayonnaise	velouté potiron	salade de maïs (et tomate)	carottes râpées
rôti de bœuf VBF froid	poêlée de colin (alaska) doré au beurre	saucisses de volaille	jambalaya (riz, dinde, crevettes, poivrons...)	steak haché de bœuf VBF sauce brune
purée pomme de terre	carottes crème de potiron (et pdt)	petits pois		frites et ketchup
petit fromage frais arôme	carré de fest	fromage	yaourt arôme	fromage oval à la coupe
fruit frais BIO	fen goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	brownies	compote de pomme

semaine du 29 janvier au 2 février 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	LA CHANDELEUR
velouté légumes variés	caléri rémoulade	tomates vinaigrette	taboulé	salade verte sauce mimosa
sauté de bœuf VBF sauce crème de cornette	paupiette au veau sauce poivrade	steak haché	rôti de porc* et sos jus	colin (alaska) pané et citron
coquillettes	haricots verts et beurre (échalote)	pommes de terre	beignets de choi fleur	
fromage	yaourt nature sucré	fromage montboissier	fromage frais à tartiner	petit fromage frais arôme
fruit frais de saison	éclair parfum chocolat	cubes pomme et poire	fruit frais BIO	crêpe au sucre



YVELINES RESTAURATION
Le goût et la sécurité dans l'assiette

JANVIER - FEVRIER 2018

VERT LE GRAND

Hôtel de Ville, Place de la Mairie
91810 VERT LE GRAND



semaine du 5 au 9 février 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	CORÉE DU SUD
velouté carottes	pâté de volaille et cornichon	macédoine mayonnaise	laitue iceberg	chou blanc sauce vinaigrette au soja
nuggets de poulet (plein filet)	croustillant au chèvre	sauté de veau sauce poivre	brandade de thon	bœuf haché VBF sauce brune aux épices
chou-fleur	haricots blancs	blé doré (et chou romanesco)		mezzes penne (et batonnière de légumes)
emmental à la coupe	fromage frais arôme	fromage frais à tartiner	fromage	yaourt arôme
dessert lacté vanille	fruit frais BIO	fruit frais de saison	spécialité pomme poire	galettes noix de coco

semaine du 12 au 16 février 2018

Lundi	MARDI GRAS	Mercredi	Jeudi	NOUVEL AN CHINOIS
velouté légumes variés	salade arlequin	concombres vinaigrette	betteraves vinaigrette framboise	carottes râpées sauce aux agrumes
pizza au fromage	bouchées de poulet sauce pain d'épices	pavé de colin (alaska) sauce moutarde à l'ancienne	rôti de porc* demi sel	beignets de calamar et citron
carottes	chou fleur au gratin (et pdt)	purée pommes de terre	lentilles (et carottes)	riz façon cantonnais (petits pois, maïs)
fromage	velouté aux fruits mixés	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	mimolette
fruit frais BIO	gaufre au sucre	liégeois saveur chocolat	banane	compote pomme passion

semaine du 19 au 23 février 2018

Lundi	LA SAVOIE	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade haricots blancs	salade verte	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise	velouté potiron
filet de poulet sauce façon bearnaise	gratin sa royard* (pommes de terre, jambon, fromage à raclette)	boulettes de soja sauce au curry	boulettes mouton jus légumes couscous	colin (alaska) pané et citron
poêlée de légumes (et pdt)		tortis	semoule	courgettes
fromage		emmental à la coupe	fromage frais sucré	yaourt arôme
crème dessert saveur vanille	cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	fruit frais BIO	noelleux chocolat

semaine du 26 février au 2 mars 2018

Lundi	REPAS AMERICAIN	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes râpées BIO	laitue iceberg et maïs	surimi mayonnaise	velouté de légumes	taboulé
pilon de poulet (et merguez)	cheese burger VBF	paupiette au veau sauce marergo	bolognaise végétarienne	poêlée de colin doré au beurre
haricots verts (échalotes)	frites et ketchup	riz	farfalles	chou-fleur
fromage	yaourt nature sucré	fromage	petit fromage frais sucré	fromage
flan goût vanille nappé caramel	cookies / boisson au cola	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison

Chers enfants,

Tout d'abord, je vous souhaite à toutes et à tous une bonne et heureuse année 2018. Qu'elle vous apporte la joie, la réussite scolaire et surtout une très bonne santé. J'espère que les fêtes de Noël se sont bien passées, que vous vous êtes reposés et que vous revenez en ce début d'année en pleine forme avec l'envie de bien travailler à l'école.

Avec les élus du Conseil Municipal Enfants, qui vous représentent lors des commissions des menus, nous avons validé les repas que vous mangerez en Janvier et Février 2018. J'ai pu apprécier leurs remarques et leurs propositions. Je les remercie de leur participation.

Pendant ces 2 mois d'hiver, vous pourrez apprécier de nouvelles recettes, ainsi que des repas à thème (raclette, repas de la Louisiane, la Chandeleur avec ses crêpes, les Jeux Olympiques en Corée du Sud, Mardi gras, le nouvel an Chinois, la Savoie, le repas Américain, un repas en VERT) sans oublier la Galette des rois dès la rentrée scolaire.

Faites honneur à tous ces repas pour pouvoir être en pleine forme, prenez le temps de déguster, de manger de tout, mangez des vitamines, des légumes, ils vous permettront de bien passer l'hiver.

Je vous souhaite encore à tous une très bonne année 2018, une très bonne santé, avec l'envie de passer de bons moments dans votre restaurant scolaire.

Bruno NICOLAS
Maire adjoint aux affaires scolaires et périscolaires



semaine du 5 au 9 mars 2018

Lundi	Mardi	REPAS EN VERT	Jeudi	Vendredi
velouté légumes variés	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	croustillants emmental	betteraves vinaigrette
couscous végétarien	manchons de poulet rôtis	pavé de hoky à la sauce tomate pané	jambon* qualité supérieure	quenelles de brochet sauce aurore
semoule	carottes crème de potimarron (et pdt)	courgettes au gratin (et pdt)	poêlée de légumes	riz
pointe de brie	yaourt nature sucré	fromage frais ail et fines herbes	petit fromage arôme	fromage
fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat	crème dessert saveur pistache	fruit frais BIO	fruit frais de saison

semaine du 12 au 16 mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
velouté potiron	carottes râpées	pizza au fromage	sardines et beurre	concombres sauce fromage blanc ciboulette
filet de poulet sauce aux pruneaux	saucisses* de Strasbourg	rôti de bœuf VBF froid	haché de veau saucetomate	pépites de colin (alaska) doré au beurre
mezze penne	frites	haricots plats (et riz)	épinards au gratin (et pdt)	duo chou fleur carottes (et pdt)
fromage frais sucré	fromage oval	fromage	tonne	crème anglaise
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison	baiane	gâteau chocolat

semaine du 19 au 23 mars 2018

Lundi	Mardi	ORIENTAL	ASIATIQUE	Vendredi
velouté légumes variés	chou lanc alsacien	concombres aux olives vertes et noires	carottes chou blanc sauce épice coriandre	aitue iceberg
carbonnade de bœuf VBF	cordon bleu de volaille	boulettes bœuf VBF sauce marocaine	bouchées poulet sauce au caramel	raviolis aux 6 légumes
pommes de terre	haricots verts (échalote)	blé doré (et légumes couscous)	fromage frais à tartiner	
petit fromage frais arôme	fromage	yaourt nature sucré	fromage frais à tartiner	carré de l'est
fruit frais de saison	mousse saveur chocolat	moelleux amandes	ananas au sirop	fruit frais BIO

semaine du 26 au 30 mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
taboulé	céleri remoulade	rillettes de maquereau à la tomate	concombres vinaigrette	betteraves vinaigrette
crêpes au fromage	boulettes de bœuf sauce tomate	sauté de veau façon blanquette	steak haché de bœuf VBF sauce estragon	pavé de colin (alaska) sauce crème de brocolis
chou-fleur vapeur (pdt)	purée pomme de terre	poêlée de légumes (et pdt)	pommes noisettes	riz
gouda	petit fromage frais arôme	fromage	camembert	fromage frais sucré
dessert lacté chocolat	tarte aux poires	fruit frais de saison	compote de pomme	fruit frais BIO



YVELINES RESTAURATION

Le goût et la sécurité dans l'assiette

mars-18

VERT LE GRAND

Hôtel de Ville, Place de la Mairie
91810 VERT LE GRAND

