

semaine du 06 au 10 novembre 2017

Lundi	Mardi	Repas snaking	Jeudi	Vendredi
betteraves (production locale) sauce fromage blanc	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise	taboulé	velouté légumes variés
boulettes de soja en sauce	poêlée colin d'alaska doré au beurre	croque monsieur*	filet de poulet sauce forestière	parmentier de maquereau à la tomate
pommes de terre	petits pois	salade verte	poêlée de légumes	
emmental à la coupe	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	gouda	camembert
fruit frais de saison	moelleux fourré pomme	fruit frais de saison	purée de pomme BIO	fruit frais de saison

semaine du 13 au 17 novembre 2017

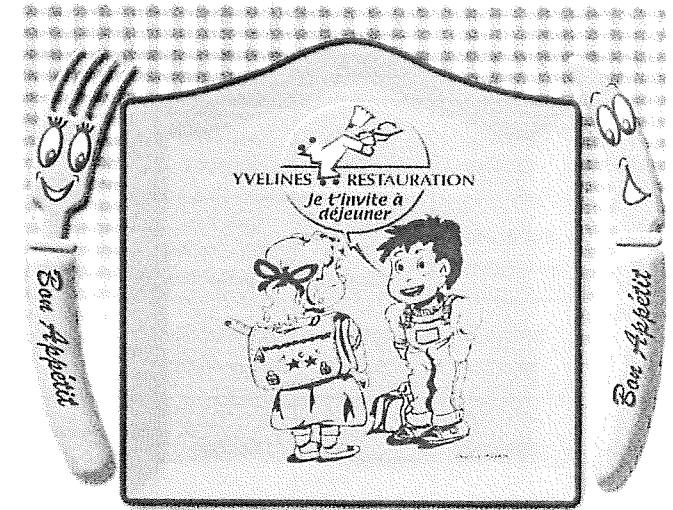
Lundi	Mardi	Mercredi	REPAS Anglais	Vendredi
croustillant emmental	pâte de campagne* et cornichon	veloutés légumes variés	coleslaw (carotte chou blanc)	concombre vinaigrette
rôti de porc* froid	manchons de poulet rôtis	sauté de veau façon blanquette	fish (colin d'alaska pané)	bœuf haché VBF à la bolognaise
haricots verts	batonnière de légumes (et semoule)	riz	and chips (frites et ketchup)	mezze penne
fromage frais arôme	st paulin	fromage	mimolette	fromage frais à tartiner
pomme BIO (origine France)	compote pomme banane	fruit frais de saison	carrot cake (gâteau à la carotte)	ananas au sirop

semaine du 20 au 24 novembre 2017 SEMAINE DU TERROIR

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
macedoine mayonnaise	betteraves BIO	rillettes au thon	salade verte sauce mimosa	carottes râpées aux raisins secs
bœuf VBF bourguignon	bouchées de poulet sauce camembert	colin d'alaska meunière (et citron)	saucisses* fumées (rondelles)	choucroute de la mer (cubes colin et moules)
puree butternut pomme de terre	beignets de chou fleur	épinards sauce blanche (et blé doré)	fromage frais au bleu	pommes de terre grenailles et chou choucroute
pointe de brie	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	fromage frais au bleu	carré de l'est
fruit frais de saison	tarte aux pommes façon normande	fruit frais de saison	crème dessert caramel	spécialité pomme mirabelle

semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de maïs	choux rouge rémoulade	pizza au fromage	carottes râpées	salade pomme de terre surimi
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de colin d'alaska sauce fondue de noireaux	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	steak haché en sauce	paupiette au veau jus aux échalotes
pomme de terre et saisisifs sauce blanche	semoule	farfalles	purée haricots verts pomme de terre	haricots beurre
yaourt sucré	tomme	petit fromage frais sucré	fromage frais arôme	fromage frais à tartiner
fruit frais BIO	mousse saveur chocolat	fruit frais de saison	gaufre au sucre	mangue fraîche



YVELINES RESTAURATION
Le goût et la sécurité dans l'assiette

NOVEMBRE - DECEMBRE 2017

VERT LE GRAND

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



semaine du 04 au 08 décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
velouté de légumes verts	salami* et cornichon	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	radis beurre
lasagnes au bœuf VBF	filet de poulet sauce moutarde	sauté de veau aux aubergines	boulettes mouton jus aux petits légumes	beignets de calamar (et citron)
	poêlée de légumes	courgettes (et blé doré)	pommes de terre persillées	haricots verts
fromage	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	fromage	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	kiwi BIO (origine France)	éclair parfum chocolat	compote de pomme	flan goût vanille nappé caramel

semaine du 11 au 17 décembre 2017

Lundi	Mardi	REPAS Oriental	REPAS Raclette	Vendredi
salade verte	salade de lentilles	salade tomates sauce aux épices	veloutés de légumes variés	tomates vinaigrette
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	poêlée colin d'alaska doré au beurre	pilons de poulet (et merguez)	jambon* qualité supérieure	steak haché VBF sauce brune
pommes de terre	bâtonnière de légumes	semoule (et tajine de légumes aux abricots)	pommes de terre grenailles	petits pois carottes
fromage	yaourt sucré	fromage oval à la coupe	fromage à raclette	fromage frais sucré
cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO	crème dessert saveur pistache	banane	brownie

semaine du 18 au 22 décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes râpées au curry	betteraves BIO	croustillant chèvre et salade verte	REPAS DE NOËL	salade verte
saucisses* de Strasbourg	nuggets de blé	rôti de bœuf froid VBF		pavé de colin d'Alaska sauce crème de citron
mezze penne (et ketchup)	haricots verts	purée au 3 légumes		semoule (et ratatouille)
gouda	petit fromage frais arôme	velouté aux fruits mixés		camembert
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison	tarte au chocolat		fruit frais de saison

Chers enfants,

Les vacances de la Toussaint sont terminées, le premier trimestre dans votre école est déjà bien entamé, et voilà que se profilent devant vous les 2 derniers mois de l'année 2017. Que le temps passe vite !

L'automne, les mois de Novembre et de Décembre sont là et avec eux le froid et l'humidité, le soleil qui se couche de plus en plus tôt, et bientôt vous quitterez l'école alors qu'il fera presque nuit.

Vous devez être en bonne santé pour bien supporter ces deux mois difficiles, et lors de la dernière commission des menus, avec une conseillère municipale enfant et des parents d'élèves délégués, une ATSEM et la société Yvelines restauration, nous avons validé les menus des 2 derniers mois de l'année. Vous verrez apparaître des repas à thème pour varier les habitudes et les saveurs (repas Snacking, repas Anglais, semaine du Terroir, repas Oriental, Raclette, et naturellement le repas de Noël). C'est une manière d'agrémenter les repas du midi, de rendre ces repas plus festifs tout en gardant un bon équilibre alimentaire sur la semaine.

Vous arriverez ainsi en pleine forme fin Décembre pour apprécier les fêtes de fin d'année, Noël et le Jour de l'an avec votre famille et vos amis. Vous pourrez profiter pleinement de ces vacances tant appréciées.

Je vous souhaite une bonne fin d'année et vous dis « à l'an prochain ».

Bruno NICOLAS
Maire adjoint chargé des
Affaires Scolaires et Périscolaires