

SEMAINE DU 3 AU 7 SEPTEMBRE 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes râpées	tomates vinaigrette	pizza au fromage	concombres vinaigrette	taboulé
bouchées de poulet sauce basquaise	steak haché VBF sauce poivrade	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	poêlée de colin d'alaska doré au beurre
mezze penne au gratin	carottes (et pdt)	courgettes (et pdt)	frites	haricots verts (échalote)
camembert	crème anglaise	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	fromage
compote de pomme	gâteau au chocolat	fruit frais de saison	dessert lacté saveur vanille	fruit frais BIO

SEMAINE DU 10 AU 17 SEPTEMBRE 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pastèque	salade de maïs et cœur de palmier	macédoine mayonnaise	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	crêpes au fromage	manchons de poulet rôtis	colin d'alaska sauce crème de courgettes	paupiette de veau sauce béarnaise
pommes de terre (carottes)	petits pois	farfalles (et ratatouille)	semoule	poêlée de légumes
carré de l'est	emmental à la coupe	fromage frais arôme	fromage	yaourt sucré
mousse saveur chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais BIO	tourteau fromager

SEMAINE DU 17 AU 21 SEPTEMBRE 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
radis et beurre	carottes râpées	concombres sauce fromage blanc	œuf dur mayonnaise	laitue iceberg
crêpes aux champignons	rôti de porc* sauce moutarde	sauté de veau sauce marengo	raviolis de bœuf VBF au gratin	moules sauce à la crème
haricots beurre	beignets de salsifis	chou-fleur persillé		frites
velouté aux fruits mixés	st paulin	fromage	fromage frais à tartiner	petit fromage frais sucré
crêpe au sucre (fraîche)	compote pomme framboise	liégeois parfum vanille	fruit frais BIO	fruit frais de saison

SEMAINE DU 24 AU 28 SEPTEMBRE 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
demi pamplemousse	tomate vinaigrette	carottes râpées	chou blanc rémoulade	accras de morue
boulettes au mouton jus et légumes couscous	saucisses de strasbourg*	omelette	pavé de hoki pané et citron	poêlée de colin d'alaska doré au beurre
semoule	flageolets (carottes)	riz (et corgettes)	poêlée de légumes (et pdt)	chou-fleur au gratin (et pdt)
emmental à la coupe	fromage oval	fromage frais sucré	fromage	yaourt sucré
fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	éclair parfum chocolat	fruit frais BIO	fruit frais de saison



YVELINES RESTAURATION
Le goût et la sécurité dans l'assiette

SEPTEMBRE - OCTOBRE 2018

VERT LE GRAND

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



SEMAINE DU 1ER AU 5 OCTOBRE 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
velouté de tomate	pâté de campagne* et cornichon	tomate sauce ciboulette	concombres vinaigrette	laitue iceberg
crêpes au fromage	merguez	daube de bœuf VBF	bœuf haché VBF à la bolognaise	colin d'Alaska sauce fondue de poireaux
haricot beurre	purée épinards pomme de terre	petits pois carottes	mezze penne	semoule
tomme	petit fromage frais arôme	yaourt sucré	fromage	camembert
crème dessert praliné	fruit frais BIO	moelleux chocolat	fruit frais de saison	compote de pomme

SEMAINE DU 8 AU 12 OCTOBRE 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	SEMAINE DU GOÛT			

SEMAINE DU 15 AU 19 OCTOBRE 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
betteraves vinaigrette	radis beurre	roulade de volaille (et cornichon)	nems aux légumes	chou blanc rémoulade
nuggets de poulet (plein filet)	poêlée de colin doré au beurre	sauté de veau sauce estragon	jambon* qualité supérieur	steak haché VBF sauce tomate
tortis et ketchup	haricots verts (échalote)	beignets de courgette	purée potimarron pomme de terre	pommes de terre (ratatouille)
petit fromage frais sucré	fromage	mimolette	fromage frais arôme	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison	fruit frais BIO	ananas au sirop

Chers enfants,

Les vacances d'été sont terminées, j'espère qu'elles se sont très bien passées pour vous, et une nouvelle année scolaire commence.

Pour certains, ce sera tout simplement dans la classe supérieure, pour d'autres, ce sera la 1ère rentrée à l'école maternelle ou encore le passage en CP à l'école élémentaire et les plus anciens ne seront plus à l'école de Vert le grand, ils seront en 6ème à Marolles ou dans d'autres collèges. Que de changements pour vous tous !

La rentrée au restaurant scolaire sera également une nouveauté pour quelques-uns : les tout-petits apprendront à manger à table avec leurs camarades, servis par leurs ATSEM et les plus grands, qui seront passés à l'école élémentaire, iront se servir au self. Que de changements !

Autre nouveauté, pendant les temps de récréation, et celui de la pause méridienne, vous pourrez profiter de votre nouvelle cour ; les jeux peints au sol viendront bientôt.

Voilà, une nouvelle année scolaire commence pour vous, je souhaite qu'elle vous soit profitable et que vous ayez envie de venir dans votre école et votre restaurant scolaire.

Bonne rentrée scolaire à tous.

Bruno NICOLAS
Maire adjoint chargé des
Affaires scolaires et périscolaires.