

SEMAINE DU 2 AU 6 AVRIL 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	carottes râpées et raisins secs	œuf dur mayonnaise	pâte de campagne* et cornichon	concombres vinaigrette
	boulettes au mouton sauce ail et thym	filet de poulet et son jus	poêlée de colin d'alaska doré au beurre	sauté de bœuf VBF sauce basquaise
FERIE	lentilles	chou-fleur au gratin	haricots verts (échalote)	mezze penne
	yaourt nature sucré	fromage	fromage frais sucré	fromage
	gâteau moelleux chocolat	fruit frais de saison	fruit frais BIO	dessert lacté saveur vanille

SEMAINE DU 9 AU 13 AVRIL 2018

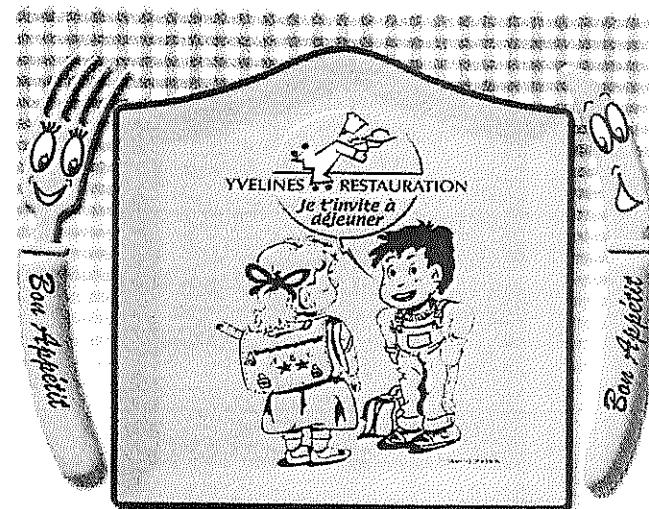
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
taboulé	carottes râpées	crêpe au fromage	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade
colin pané	émincés de volaille façon kebab	rôti de bœuf VBF froid	omelette au fromage	chili sin carne
courgettes	frites (mayonnaise et ketchup)	petits pois carottes	purée pomme de terre	riz
petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	fromage	coulommiers	yaourt nature sucré
fruit frais BIO	compote de pomme	fruit frais de saison	fraises	gaufre au chocolat

SEMAINE DU 16 AU 20 AVRIL 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de lentilles aux lardons de dinde	radis (et beurre)	laitue iceberg	crêpes aux champignons	choux rouge rémoulade
boeuf VBF bourguignon	couscous végétarien	pilon de poulet rôti	rôti de poulet	moules sauce crème
haricots verts et beurre (échalote)	semoule	blé doré	carottes	pommes de terre rissolées
pointe de brie	yaourt arôme	fromage	fromage frais arôme	gouda
fruit frais BIO	moelleux chocolat	crème dessert saveur chocolat	fruit frais de saison	compote pomme passion

SEMAINE DU 23 AU 27 AVRIL 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de pâtes	salade de maïs (et tomate)	saucisson* à l'ail et cornichon	laitue iceberg	concombre vinaigrette
crêpes au fromage	cassiolette de la mer (colin d'alaska et quenelles de brochet)	sauté de veau façon blanquette	bœuf haché VBF à la bolognaise	fish (colin d'alaska pané)
poêlée de légumes (et pot)	purée pomme de terre	riz	macaroni	and chips (frites) et ketchup
fromage	petit fromage frais arôme	velouté aux fruits mixés	fromage montcendre	fromage à tartiner
liégeois saveur vanille	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fraises	compote BIO



YVELINES RESTAURATION

Le goût et la sécurité dans l'assiette

AVRIL-MAI 2018

VERT LE GRAND

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



SEMAINE DU 30 AVRIL AU 4 MAI 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de perles printanières		radis (et beurre)	salade verte	pizza au fromage
cordon bleu de volaille		bouchés de poulet crème de poivrons	parmentier au saumon (atlantique)	rôti de bœuf VBF et ketchup
carottes jaunes et oranges (et pdt)	FERIE	semoule		haricots verts (échalote)
yaourt nature sucré		gouda	petit fromage frais arôme	camembert
fruit frais de saison		compote pomme banane	tarte aux pommes	fruit frais BIO

SEMAINE DU 7 AU 11 MAI 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
demi pamplemousse		macédoine mayonnaise		radis (et beurre)
croustillant emmental		sauté de bœuf VBF aux petits légumes		poêlée de colin d'alaska doré au beurre
petits pois	FERIE	pommes de terre vapeur	FERIE	purée brocolis pomme de terre
fromage		yaourt arôme		fromage oval
dessert lacté chocolat		p'tit moelleux marbré		fruit frais BIO

SEMAINE DU 14 AU 18 MAI 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	CONTINENT AFRIQUE	Vendredi
melon	œuf dur mayonnaise	roulade de volaille et cornichon	tomates sauce aux épices	concombres vinaigrette
rôti de porc* et son jus au curry	ravioli au bœuf VBF (et fromage râpé)	boulettes de soja sauce tomate	bouchées de poulet yassa	poêlée de colin doré au beurre
poêlée de légumes		semoule (et ratatouille)	riz blanc	épinards au gratin (et pdt)
fromage frais à tartiner	fromage frais sucré	pointe de brie	petit fromage frais arôme	yaourt arôme
mousse au chocolat	fruit frais BIO	fruit frais de saison	banane	gaufrettes parfum vanille

SEMAINE DU 21 AU 25 MAI 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	radis (et beurre)	samoussas aux légumes	salade verte	concombres sauce estragon
	saucisse de volaille	croq veggie à la tomate	bœuf haché VBF à la provençale	pépites de colin d'alaska aux céréales
FERIE	purée pomme de terre	poêlée de légumes (et pdt)	mezze penne	bâtonnière de légumes
	tomme	yaourt arôme	fromage à tartiner	carré de l'est
	compote BIO	fruit frais de saison	fraises	dessert lacté chocolat

SEMAINE DU 28 MAI AU 1 JUIN 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	PAELLA
demi pamplemousse	tomates vinaigrette	salade verte et mais	carottes râpées	melon d'Espagne
boulettes de bœuf VBF et légumes couscous	crêpe au fromage	sauté de veau marengo	émincés de volaille façon kebab	moules à la catalane (sauce tomate, poivrons, oignons, ail)
semoule	chou-fleur crème de brocolis (et pdt)	poêlée de légumes	frites (mayonnaise et ketchup)	riz paëlla
st paulin	yaourt nature sucré	fromage	fromage frais arôme	mimolette
fruit frais BIO	biscuit palmier	éclair parfum vanille	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille

**SEMAINE DU 4 AU 8 JUIN 2018 - SEMAINE
TERROIR DU SUD**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pépinettes printanière au pistou	tomates sauce mimosa	rillettes de sardines	chorizo*	laitue iceberg
daube de bœuf VBF aux olives	beignets de calamars et citron	filet de poulet jus au romarin	axoa de bœuf haché VBF	pavé de hoki sauce ail, basilic, tomate concassée
courgettes vapeur (et pdt)	haricots verts (échalote)	côtes de blettes et pomme de terre au gratin	pommes de terre façon sarladaises	mezze penne (et aubergines sauce tomate)
fromage frais ail et fines herbes	crème anglaise	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais BIO	œuf à la neige	fruit frais de saison	cerises	tarte au citron

SEMAINE DU 18 AU 22 JUIN 2018

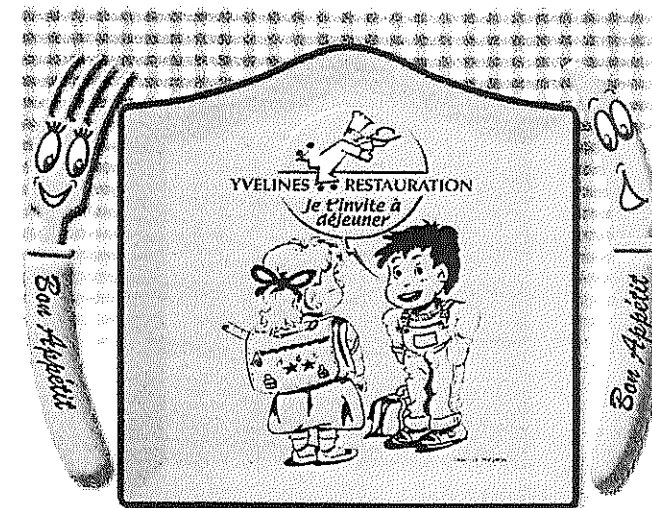
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
melon BIO	laitue iceberg	betteraves vinaigrette	macédoine mayonnaise	tomates cerises à croquer
croq veggie	steak haché en sauce	sauté de bœuf VBF sauce estragon	rôti de poulet	filet de colin d'alaska pané et citron
lentilles	seloule (et ratatouille)	coquillettes	beignet de chou-fleur	bâtonnière de légumes (pdt)
fromage frais sucré	fromage	fromage	petit fromage frais arôme	velouté aux fruits mixés
cookies	compote pomme fraise	fruit frais de saison	banane	fruit frais de saison et jus multi fruit

SEMAINE DU 11 AU 15 JUIN 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	CONTINENT OCEANIE	Vendredi
pastèque	choux rouge rémoulade	concombres sauce fromage blanc	"beetroot" aux raisins	salade verte et maïs
escalope panée de blé	pépites de colin aux céréales	rôti de por* sauce madère	mixed grill (manchons, et merguez)	lasagnes au bœuf VBF
haricots verts	purée pomme de terre	riz	potatoes et ketchup	
fromage frais à tartiner	yaourt nature sucré	fromage frais arôme	édam	camembert
flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	moelleux citron	kiwi gold Nouvelle Zélande)	fruit frais BIO

SEMAINE DU 25 AU 29 JUIN 2018

Lundi	Mardi	REPAS FROID	Jeudi	Vendredi
melon	tomates sauce au surimi	rillettes au thon	carottes râpées	laitue iceberg
filet de poulet et son jus	chipolatas* grillées	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	chili con carne	pépites de colin doré
carottes	haricots verts	taboulé	riz	frites et ketchup
fromage à tartiner	yaourt nature sucré	fromage montcendre	petit fromage frais arôme	camembert
mousse saveur citron	gaufre au sucre	fruit frais de saison	clafouti cerises	fruit frais BIO



YVELINES RESTAURATION
Le goût et la sécurité dans l'assiette

JUIN-JUILLET 2018

VERT LE GRAND

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



SEMAINE DU 2 AU 6 JUILLET 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	FIN D'ANNEE	Vendredi
carottes râpées	pâté de volaille	salade de blé doré	<i>tomates vinaigrette</i>	melon BIO
boulettes de soja sauce tomate	rôti de porc* sauce moutarde	poêlée de colin d'alaska doré au beurre	<i>manchons de poulet rôtis</i>	cordon bleu de volaille
pommes de terre vapeur	haricots verts (échalote)	poêlée de légumes	<i>pommes de terre souriras et mayonnaise</i>	flageolets
fromage frais arôme	fromage	fromage	<i>crème anglaise</i>	fromage à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme	fruit frais de saison	<i>gâteau chocolat</i>	crème dessert chocolat

Chers enfants,

Le printemps est arrivé, et voici venir les trois derniers mois de l'année scolaire. L'année est passée très vite et se profilent devant vous les prochaines vacances d'été.

En attendant début Juillet, profitez bien des rayons du soleil de ces beaux jours, faites provision de vitamines en croquant à belles dents les fruits juteux et sucrés de la fin du printemps et du début de l'été. Mangez des crudités en entrée, elles vous seront toujours profitables. Les fruits et les légumes crus, avec leurs vitamines, vous donnent de la force et vous permettront d'être en pleine forme pour attaquer ces deux mois de vacances.

Vous verrez aussi, pendant ces trois mois, apparaître des repas « végétariens » dans vos menus, c'est à dire sans viande ni poisson. La nourriture que l'on consomme évolue sans cesse, et c'est une autre manière de manger tout en gardant la quantité de protéines dont notre corps a besoin. Ces repas vous seront présentés de temps en temps.

Une année scolaire se termine à nouveau. Je vous donne rendez-vous à la rentrée début Septembre et vous souhaite à tous de bonnes vacances.

Bruno NICOLAS
Maire adjoint chargé des
Affaires scolaires et périscolaires.