

SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
velouté de potiron	carottes râpées	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise	concombres vinaigrette
boulettes de soja sauce curry	nuggets de poulet	rôti de porc* sauce charcutière	chili con carne	brandade de colin d'alaska
haricots verts	petits pois	batonnière de légumes (et pâtes)	riz	
fromage frais sucré	pointe de brie	bûche au lait de mélange	petit fromage frais sucré	crème anglaise
fruit frais	fruit frais BIO	crème dessert parfum vanille	banane	gâteau fondant chocolat

SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2019

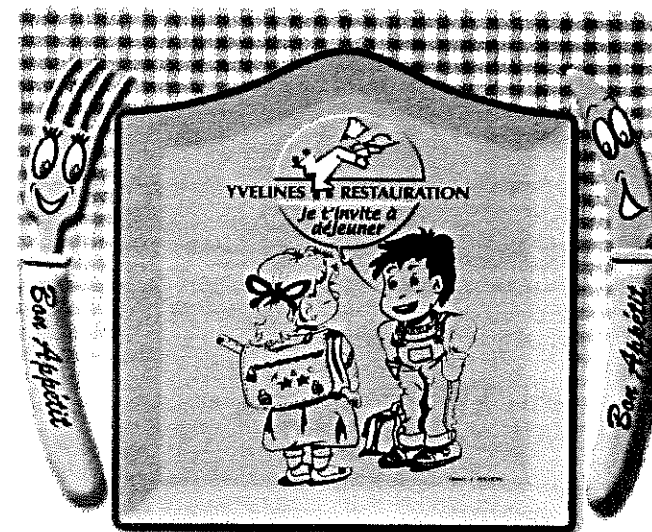
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	radis beurre	velouté de légumes variés	chou blanc rémoulade	betteraves sauce fromage blanc
	émincés de poulet sauce poivrade	rôti de bœuf VBF froid	palet fromager chèvre	bolognaise au thon
FERIE	haricots verts	purée de pomme de terre	poêlée de légumes (et pomme de terre)	coquillettes
	st paulin	yaourt arôme	fromage frais à tartiner	petit fromage frais sucré
	mousse au chocolat	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO

SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes et chou rouge rémoulade
garniture choucroute*	hachis parmentier du potager au bœuf VBF	bœuf VBF bourguignon	tarte au fromage	colin d'alaska et moules sauce crémeuse
pomme de terre (et chou choucroute)		duo carotte jaune et orange (et pomme de terre)	haricots beurre	riz (et fondue de poireaux)
fromage frais sucré	tomme	munster	fromage à tartiner ail et fines herbes	yaourt sucré
pain d'épices	purée de pomme banane BIO	fruit frais	fruit frais	tourteau fromager

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
velouté légumes variés	tomates vinaigrette	salade pomme de terre, cubes fromage	salade verte	taboulé
sauté de bœuf VBF stroganoff	steak haché VBF sauce brune	cassiolette de la mer (colin et quenelle)	émincés de volaille façon kebab	œufs durs sauce blanche
mezze penne	lentilles (et carottes)	duo beignets chou fleur et brocolis	frites	épinards au gratin (et pomme de terre)
petit fromage frais arôme	yaourt arôme	fromage ovale	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner
fruit frais	moelleux tout chocolat	fruit frais	purée de pomme BIO	fruit frais


YVELINES RESTAURATION
Le goût et la sécurité dans l'assiette
NOVEMBRE - DECEMBRE 2019
VERT LE GRAND
**Hôtel de Ville, Place de la Mairie
91810 VERT LE GRAND**


SEMAINE DU 2 AU 6 DECEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas Anglais	Vendredi
radis beurre	roulade de volaille et cornichon	accras de morue	concombres sauce à la menthe	laitue iceberg
émincés de poulet jus aux herbes	colin d'alaska sauce armoricaine	rôti de poulet froid	haché au veau sauce paprika	omelette au fromage
chou fleur (et pomme de terre)	semoule	petits pois	gratin de pomme de terre au cheddar	riz (et ratatouille)
camembert	yaourt arôme	fromage frais à tartiner	gélifié parfum vanille	mimolette
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO	fruit frais	brownie	pêche au sirop

SEMAINE DU 9 AU 13 DECEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
macédoine	demi pamplemousse	chou blanc rémoulade	velouté de légumes variés	concombres vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	jambon*	tarte chèvre basilic	boulettes de bœuf VBF légumes couscous	beignets de calamar et citron
	purée de pomme de terre	pomme de terre	semoule	petits pois carottes
petit fromage frais sucré	bleu	tomme	fromage frais arôme	fromage frais à tartiner
fruit frais	purée de pomme BIO	tarte aux pommes	fruit frais	flan goût vanille nappé caramel

SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
velouté de légumes verts	salade de lentilles	mousse de foie* forestière et cornichon		laitue iceberg
rôti de porc* sauce moutarde	palets fromager chèvre	sauté de bœuf VBF sauce grand veneur	Repas	poêlée de colin doré au beurre
tortis	carottes sauce blanche au curry (et pomme de terre)	purée de céleri pomme de terre	de	haricots verts et beurre
petit fromage frais sucré	carré de l'est	emmental à la coupe	Noël	yaourt arôme
fruit frais	crème dessert au chocolat	fruit frais		gaufre chocolat

SEMAINE DU 23 AU 27 DECEMBRE 2019
Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
velouté de légumes	médaillon surimi et mayonnaise		taboulé	demi pamplemousse
sauté de veau façon blanquette	aiguillettes de canard	Joyeux Noël	nuggets de blé	colin d'alaska sauce coco citron vert
poêlée de légumes (et semoule)	pommes sourires	FERIE	chou fleur sauce blanche (et pomme de terre)	riz
fromage frais sucré	petit fromage frais arôme		gouda	camembert
fruit frais	pâtisserie et friandise de Noël		fruit frais BIO	compote

SEMAINE DU 30 AU 3 JANVIER 2020
Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
velouté de légumes	tomates cerises		carottes râpées	œuf dur mayonnaise
tarte méditerranéenne	assiette tex mex	Bonne année 2020	sauté de bœuf VBF aux petits légumes	colin d'alaska pané et citron
brocolis	pommes campagnardes	FERIE	farfalles	haricots verts
yaourt arôme	fromage frais sucré		bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner
fruit frais	cake pépites chocolat		crème dessert	fruit frais BIO

Chers enfants,

Les vacances d'automne sont terminées, le premier trimestre d'école est déjà bien entamé, nous allons passer à l'heure d'hiver, et voilà que se profilent devant vous les 2 derniers mois de l'année 2019. Que le temps passe vite !

La commission des menus s'est déroulée fin octobre, et, nouveauté à partir du mois de Novembre, la loi impose un repas végétarien par semaine dans les restaurants scolaires. Les membres de la commission des menus, avec l'un de vos conseillers municipaux enfants ont travaillé et proposé des plats comme des palets fromagers au chèvre, des œufs durs à la sauce blanche, de l'omelette, des nuggets de blé, bolognaise végétarienne, etc..

Vous retrouverez également la « Semaine du Terroir » avec ses goûts spécifiques ainsi que le repas de Noël (menu surprise) avant les fêtes de fin d'année. Voilà ce qui vous attend dans votre restaurant scolaire.

Pensez à bien manger et goûter de tout et vous arriverez 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