

Toute l'équipe d'YVELINES RESTAURATION a le plaisir de vous présenter sa première lettre d'information sur ses menus. Vous y trouverez des nouvelles recettes et nouveaux produits, ainsi que nos repas à thème et animations d'avril à début juillet 2013.

AU MOIS D'AVRIL « NE TE DÉCOUVRE PAS D'UN FIL »

Nos nouvelles recettes :

- Salade texane, (maïs, tomate et haricot rouge)
- Parmentier aux épinards et au saumon,
- Mijoté de bœuf VBF sauce mironton.

ANIMATION :

La semaine du **22 au 26 avril**, nous vous ferons découvrir des plats à base de différentes épices : jus aux 4 épices, sauce paprika et sauce au curry.

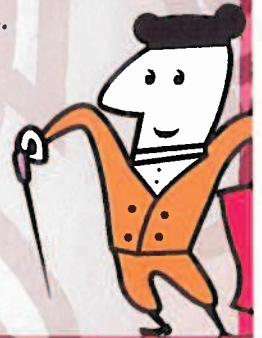
AU MOIS DE MAI « FAIS CE QU'IL TE PLAÎT »

Nos nouvelles recettes :

- Salade de pommes de terre et surimi,
- Accras de morue,
- Carottes et betteraves crues râpées,
- Duo carottes et choux de Bruxelles : pour découvrir en douceur le choux de Bruxelles,
- Pavé de colin sauce échalote,
- Parmentier de bœuf VBF au potiron,
- Filet de poulet et son jus persillé.

REPAS A THEME :

Le **jeudi 23 mai**, nous vous proposons un repas à thème sur « l'Espagne » : découverte de plats et saveurs de ce pays.



AU MOIS DE JUIN « BIENTÔT LES GRANDES VACANCES ! »

Nos nouvelles recettes :

- Concombres sauce au cumin,
- Mijoté de bœuf VBF sauce colombo,
- Paupiette au veau et son jus au basilic,
- Purée haricots verts et pommes de terre,
- Compote pomme ananas.

REPAS A THEME :

Le **mardi 4 juin**, nous vous proposons un repas à thème « kebab » : toujours très apprécié des enfants !

Le **jeudi 13 juin**, nous vous proposons un repas à thème sur « l'Afrique » : découverte de plats et de saveurs de ce continent.

Le **vendredi 21 juin**, premier jour de l'été, un repas « Fraich'attitude » : 5 fruits et légumes en un seul repas !!!!

Le **jeudi 4 juillet**, le repas de fin d'année : pour finir en beauté, un assortiment de plats toujours très appréciés des enfants.



Compote BIO
le mardi 4 juin 2013...

FAIRE LE PLEIN DE PLAISIR ET DE VITAMINES !

En cette belle période
« printemps et été »,
vous aurez le plaisir de
consommer les fruits
frais de saison : melon,
pastèque, pêches,
brugnons, abricots,
fraises, cerises.



C'EST LA SAISON DE LA COURGETTE !

De mai à juin nous vous proposons de découvrir sous plusieurs formes, sous plusieurs recettes un légume de saison = LA COURGETTE.

- Purée courgettes et pommes de terre,
- Ratatouille,
- Beignets de courgettes,
- Duo carottes et courgettes crues râpées.

De la même famille que les concombres,
Verte ou jaune,
Longue ou ronde,
Elle se consomme en saison de mai à octobre,
Riche en eau et en fibres,
Elle est très peu calorique et est source de vitamines C et B9.

La courgette c'est chouette !

Grâce à vos retours faits à notre équipe de diététiciens lors de leur passage dans vos offices, nous pouvons reproposer à vos enfants les plats qu'ils ont préférés :

- Le tourteau fromager,
- L'assiette tex mex,
- Les boulettes au bœuf sauce barbecue,
- Le gâteau au chocolat et sa crème anglaise,
- Le couscous,
- Les lasagnes etc.

Bonne dégustation à tous !