



Restaurant scolaire Le BOULAY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 02 au 06
Avril 2018

betterave
filet de dinde
purée
saint paulin
génoise crème anglaise
(œuf)
fruit

carotte râpée bio
pâtes bolognaise
petit suisse
pomme bio

taboulé
poisson meunière
(œuf)
dos de colin
haricots verts
brie
compote bio

Du 09 au 13
Avril 2018

céleri rémoulade bio
jambon blanc
gratin dauphinois
fromage fondu
kiwi bio

pâté en croûte
(œuf)
charcuterie
filet de poulet
purée de courgette
carré ligueil
île flottante
(œuf)
crème dessert

radis au beurre
haché de veau
blé au petits légumes
tome noire
compote bio

piémontaise à la volaille
(œuf)
salade de pomme de terre
beignet de calamar
carotte
saint nectaire
ananas bio

Du 16 au 20
Avril 2018

concombre à la crème
émincé de bœuf
pâtes
kiri
compote bio

carotte râpée bio
cordon bleu
petits pois
camembert
crumble aux poires

betterave
rôti de porc
pomme rissolée
yaourt aux fruits
kiwi bio

terrine de campagne
brandade de poisson
brie
salade de fruit frais

Du 23 au 27
Avril 2018

radis au beurre
joue de bœuf
pomme vapeur
petit suisse
pomme bio

céleri rémoulade bio
escalope de dinde à la
crème
haricots verts
camembert
cookies chocolat/noisette
(œuf)
fruit

**les allergènes
sont notifiés en
rouge entre
parenthèse et
les produits de
substitution
sont notés en
bleu**

tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, si un produit ne peut vous être servi ne nous en tenez pas rigueur

ces menus ont été élaborés par des diététiciennes pour vos convives et sont conformes au décret de la LMAP n°2011-1227