



Restaurant scolaire Le BOULAY

LUNDI

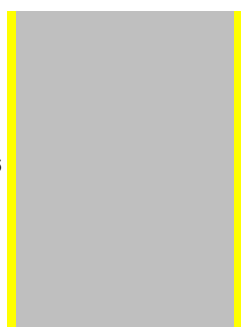
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 02 au 06
Avril 2018



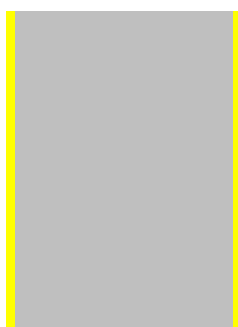
betterave

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

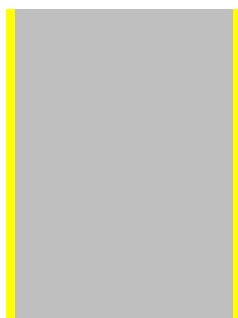
pâté en croute
(œuf)
charcuterie

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

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

Du 16 au 20
Avril 2018

concombre à la crème

émincé de bœuf

pâtes

kiri

compote bio

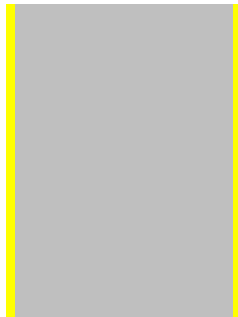
carotte râpée bio

cordon bleu

petits pois

camembert

crumble aux poires



betterave

rôti de porc

pomme rissolée

yaourt aux fruits

kiwi bio

terrines 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

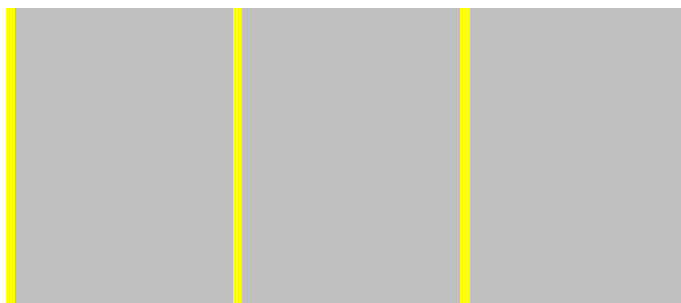
céleri rémoulade bio

escalope de dinde à la
crème

haricots verts

camembert

cookies chocolat/noisette
(œuf)
fruit



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