



# Restaurant scolaire Le BOULAY

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Du  
03 au 07  
Décembre  
2018

concombre bio

surimi mayonnaise

carotte râpée bio

taboulé

pot au feu

filet de dinde

pâtes carbonara

pavé de saumon

légumes du pot

carotte

purée de courgette

petits suisse

chèvre

camembert

emmental

clafoutis framboise  
*(œuf)*

clémentine bio

mousse au chocolat  
*(œuf)*

compote bio

compote

fruit

Du  
10 au 14  
Décembre  
2018

salade piémontaise  
*(œuf)*

celerai rémoulade bio

cœur de palmier et  
maïs vinaigrette

salade verte et lardons

sal. De pdt

tartiflette

escalope de dinde à la  
crème

beignet de calamar  
*(fruits à coque, œuf)*

rôti de veau

haricots verts

pomme de terre  
persillées

risotto  
*dos de colin*

brie

île flottante  
*(œuf, fruits à coque)*  
*fromage d'origine*

saint paulin

mimolette

pomme bio

éclair au chocolat  
*(œuf, fruits à coque)*

salade de fruits frais bio

clémentine bio

compote

Du  
17 au 21  
Décembre  
2018

salade de pâtes

concombre bio

carotte râpée bio

cordons bleus  
*(fruit à coque)*

sauté de veau  
marengo

raviolis sauce tomate

escalope de dinde

purée de carotte

gratin dauphinois

menu de Noël

pont l'évêque

tome des pyrennées

yaourt aromatisé

compote bio

pomme au four

ananas bio

**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