



Restaurant scolaire Le BOULAY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 2 au 6
Décembre
2019

céleri bio rémoulade
rôti de porc
gratin dauphinois
tome grise
génoise crème anglaise

concombre à la crème
pâtes bolognaise
camembert
compote bio

betterave bio
blanquette de veau
carotte
yaourt aromatisé
clémentine bio

pâté en croute
beignet de calamar
haricots verts
petit suisse
fruit bio

carotte bio râpée
omelette
petits pois
chèvre
mousse au chocolat

Du 9 au 13
Décembre
2019

taboulé
filet de dinde
blé aux petits légumes
brie
fruit bio

œuf dur mayonnaise
marmite de lentille et
brunoise de légume
yaourt aromatisé
fruit bio

rillettes
dos de colin sauce
crevette
pomme vapeur
ratatouille
pont l'évêque
éclair au chocolat

betterave bio
sauté de veau marengo
carotte
fromage portion
salade de fruit bio

coleslaw bio
poisson meunière
risotto
tome blanche
moelleux au chocolat

**les repas
végétariens
sont notés en
bleu et le repas
de Noël en vert**

Du 16 au 20
Décembre
2019

carotte bio râpée
crozet au sarrasin carbonara
de champignon
croute noire
fruit bio

céleri bio rémoulade
fricadelle de bœuf
petits pois
chèvre
compote bio

salade de pomme de terre
escalope de dinde
haricots verts
saint paulin
fruit bio

concombre à la crème
tartiflette
saint nectaire
tarte aux fruits

ballotine de volaille
sot l'y laisse de dinde
gratin Dauphinois
salers
buche de Noël

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