



Restaurant scolaire Le BOULAY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du
03 au 07
Juin 2019

taboulé

salade de pomme de terre

concombre bio à la crème

coleslaw bio

rôti de bœuf

émincé de dinde à la crème

pâtes carbonara

poisson meunière

haricots verts

carotte

petits pois

conté

yaourt aux fruits

chèvre

brie

fruits bio

fruit bio

salade de fruit frais

moelleux aux pommes

Du
10 au 14
Juin 2019

carotte râpée bio

melon bio

betterave

hachis parmentier

rôti de veau

beignet de calamar

gratin de courgette

purée de carotte

camembert

tome blanche

petit suisse

compote bio

brownie

fruit bio

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

Du
17 au 21
Juin 2019

salade de tomate bio

concombre bio à la crème

rillette

melon bio

jambon braisé

fricadelle de bœuf

filet de dinde

brandade de poisson

pâtes

carotte

lentilles

chèvre

tome grise

saint paulin

pont l'évêque

fruit bio

fruit bio

salade de fruits frais

génoise crème anglaise

Du 24 au 28
Juin 2019

radis bio beurre

carotte râpée bio

tomate bio vinaigrette

taboulé

blanquette de dinde

sauté de veau

jambon blanc

poisson meunière

riz pilaf

pomme vapeur

purée

carotte

cantal

fromage portion

yaourt aromatisé

croûte noire

fruit bio

compote bio

mousse au chocolat

flan pâtissier

Du 01 au 05
Juillet 2019

concombre bio à la crème

melon bio

betterave bio

céleri rémoulade bio

escalope de dinde

rôti de porc froid

pâtes bolognaise

beignet de calamar

gratin de pomme de terre et courgette

salade de pâtes

petits pois

tome de savoie

port salut

chèvre

brie

fruit bio

éclair au chocolat

fruits bio

salade de fruits frais

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