



Restaurant scolaire Le BOULAY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

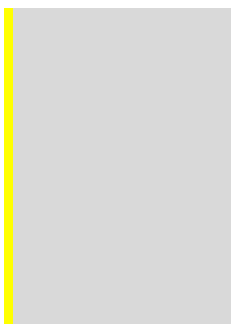
JEUDI

VENDREDI

Du
29 Avril au
03 Mai 2019

coleslaw bio
chipolatas
petits pois
camembert
fruit bio

taboulé
filet de dinde
gratin de courgette pomme de terre
chèvre
compote bio



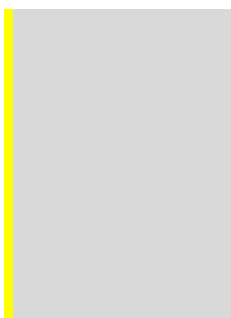
tomate vinaigrette bio
hachis parmentier
tome de pyrennées
salade fruit frais

radis bio beurre
poisson meunière
(fruits à coque)
colin
carotte
emmental
clafoutis

Du
06 au 10
Mai 2019

terrines de campagne
sauté de veau
riz
conté
fruit bio

carotte râpée bio
rôti de bœuf
pomme rissolée
brie
fruit bio



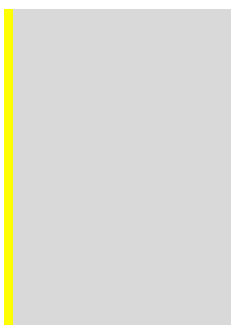
salade de pâte
jambon braisé
haricots verts
saint nectaire
brownie
(fruit à coque)
compote

betteraves bio
brandade de poisson
fromage portion
salade de fruit frais

Du
13 au 17
Mai 2019

salade de pomme de terre
filet de poulet rôti
lentilles
pont l'évêque
fruit bio

concombre bio à la crème
raviolis sauce tomate
petit suisse
mousse au chocolat



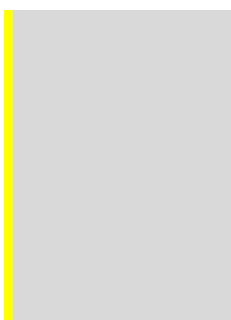
tomate vinaigrette bio
saucisse façon toulouse
risotto
chèvre
compote bio

céleri rémoulade bio
poisson meunière
(fruits à coque)
colin
gratin de courgette pomme de terre
tome grise
flan pâtissier

Du 20 au
24 Mai 2019

salade de riz
rôti de veau
haricots verts
saint paulin
génoise crème anglaise

carotte râpée bio
escalope de dinde
purée
tome blanche
fruit bio



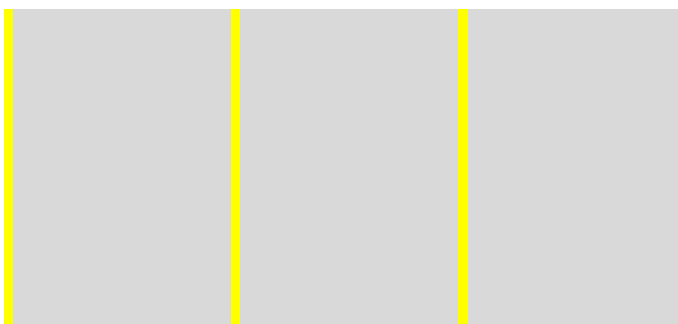
rilette
fricadelle de bœuf
carotte
yaourt aromatisé
salade de fruit frais bio

betterave bio
beignet de calamar
(fruit à coque)
colin
petits pois
edam
compote bio

Du 27 au 31
Mai 2019

tomate vinaigrette
rouelle de porc
lentilles
reblochon
mousse au chocolat

coleslaw bio
pâtes bolognaise
tome de Savoie
melon 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