



# Restaurant scolaire Le BOULAY

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

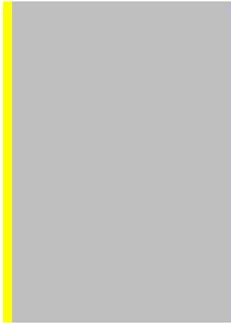
## JEUDI

## VENDREDI

Du  
05 au 09  
Novembre  
2018

céleri rémoulade bio  
rôti de veau  
semoule/poêlée de légumes couscous  
tome noire  
mousse au chocolat

salade verte et surimi  
fricassée de porc  
purée  
camembert  
pomme au four



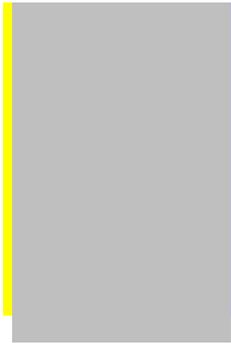
concombre bio  
émincé de bœuf  
pâtes  
pont l'évêque  
compote bio

galantine  
*(fruits à coque)*  
cuidité  
pavé de saumon  
carottes  
fromage fondu  
pomme bio

Du  
12 au 16  
Novembre  
2018

coleslaw bio  
tartiflette  
petit suisse  
clémentine bio

betterave bio  
bœuf mode  
carotte  
pont l'évêque  
compote bio



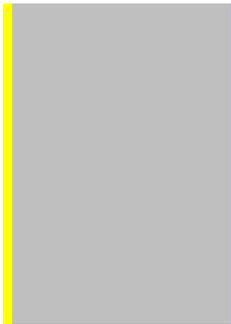
taboulé  
cordon bleu  
*(fruit à coque)*  
esc. De dinde  
haricots verts  
emmental  
pomme bio

tomate mozzarella  
poisson meunière  
*(fruit à coque)*  
dos de colin  
petits pois  
tome blanche  
brownie  
*(fruit à coque)*  
compote

Du  
19 au 23  
Novembre  
2018

concombre bio  
jambon braisé  
pomme vapeur  
chèvre  
pomme bio

salade de riz  
escalope de dinde à la crème  
purée de courgette  
brie  
mousse au chocolat



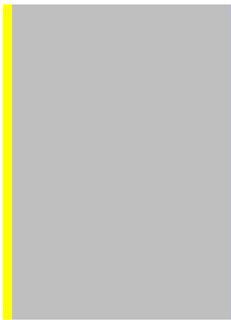
œuf dur mayonnaise  
fricadelle de bœuf  
lentilles  
fromage portion  
génoise crème anglaise

pâté de campagne  
brandade de poisson  
saint nectaire  
clémentine bio

Du  
26 au 30  
Novembre  
2018

carotte râpée bio  
émincé de dinde aux champignons  
pâtes  
tome grise  
flognarde aux poires

betterave bio  
hachis parmentier  
île flottante  
*(fruit à coque)*  
vaourt  
clémentine bio



céleri rémoulade bio  
rôti de porc  
petits pois / carotte  
port salut  
ananas bio

salade de pâtes  
poisson meunière  
haricots verts  
yaourt aromatisé  
compote 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