



Restaurant scolaire Le BOULAY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

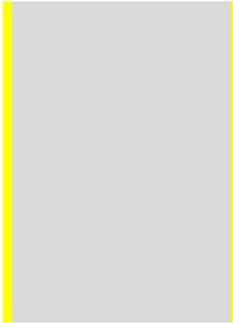
JEUDI

VENDREDI

Du 12 au 16
Mars 2018

coleslaw bio (œuf)
coleslaw vinaigrette bio
filet de poulet rôti
pâtes
camembert
mousse au chocolat (œuf)
compote bio

betterave bio
sauté de porc
gratin dauphinois
petit suisse
fruit bio



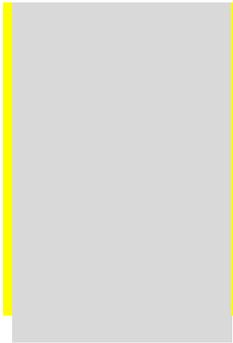
terrines de campagne
rôti de veau
carotte
chèvre
compote bio

concombre à la crème
pavé de saumon
petits pois
fromage portion
clafoutis aux poires (œuf)
fruit

Du 19 au 23
Mars 2018

taboulé
filet de dinde au jus
haricots verts
edam
fruit bio

carotte râpée bio
fricadelle de bœuf (œuf)
steak haché
blé aux petits légumes
tome blanche
moelleux au chocolat (œuf)
compote bio



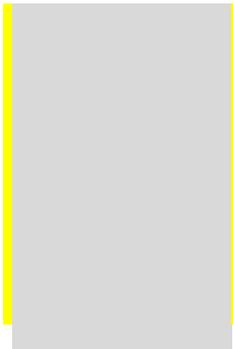
céleri rémoulade bio (œuf)
céleri vinaigrette bio
spaghettis carbonara
saint nectaire
pomme au four

salade de riz
poisson meunière (œuf)
dos de colin
purée de courgette
brie
fruit bio

Du 26 au 30
Mars 2018

radis au beurre
hachis parmentier
yaourt aux fruits
fruit bio

salade verte
escalope de dinde à la crème
carotte
fromage portion
compote bio



salade de tomate
émincé de bœuf
haricots beurre
camembert
fruit bio

concombre à la crème
brandade de poisson
salade verte
reblochon
tarte aux fruits (œuf)
compote bio

compote

fruit

**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