

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

	lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Raymond</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Paulin</i>
	DUO DE BETTERAVE ET MAIS VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET TOAST DE RILLETES DE SARDINES	CAROTTES BIO RAPEES	POTAGE DE TOMATES VERMICELLES	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS
	NORMANDIN DE VEAU AUX ECHALOTES	SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS	JAMBON BRAISE	POULET ROTI	POISSON PANE AU CITRON
	HARICOTS VERTS	TORTIS	GRATIN DE CHOU FLEUR	PUREE DE POIS CASSES	GRATIN D'EPINARDS
	KIRI	EDAM	BRIE	CAMEMBERT	FROMAGE
	COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO	GATEAU DE SEMOULE	FRUIT DE SAISON BIO	GALETTE DES ROIS BRIOCHEE

GOUTERS :

**PAIN
PATE A TARTINER**

0



LA TEAM **E**





GOUTERS :

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat



Le dicton de la semaine : *Folle est la brebis qui au loup se confesse*

REPAS BIO

	lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Nina</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>
	VELOUTE DE POIREAUX BIO (MAISON) A LA CREME	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE MACHE AUX CROUTONS	BARQUETTE D'ENDIVE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE
	OMELETTE (ŒUFS BIO) AUX POMMES DE TERRE BIO	0	SAUTE DE PORC	FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC	SAUCISSES DE VOLAILLE
	SALADE VERTE BIO	PATES A LA BOLOGNAISE	BROCOLIS	RIZ CREOLE AUX LEGUMES	HARICOTS BEURRE
	FROMAGE BLANC BIO	BONBEL	FROMAGE	SAINT MORET	SAINT PAULIN
	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMMES	SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN NAPPE CAMEL

PAIN
BARRE DE CHOCOLAT

0

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : *Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

	lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Agnès</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>	<i>Conu. S. Paul</i>
	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE AUX ŒUFS BIO	CAROTTES BIO RAPEES	DUO DE SAUCISSONS
	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE	LASAGNES AU BŒUF	VEAU MARENGO MAISON (TOMATE ET CHAMPIGNONS)	SAUTE DE PORC AUX OIGNONS	FILET DE POISSON ET SA SAUCE
	FRITES	SALADE VERTE BIO	CAROTTES BIO VICHY	PETITS LEGUMES DE SAISON ET RIZ BASMATI	POMMES VAPEUR BIO
	COULOMMIERS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	GOUDA
	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	CAKE AUX ZESTE D'ORANGE ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

PAIN FROMAGE A LA COUPE

0



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février

	lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Th. D'Aquin</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>
	POTAGE DE LEGUMES (MAISON)	SALADE VERTE AUX POMMES FRUIT	POMELOS	POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE
	QUICHE AU FROMAGE	COUSCOUS	LANIERES DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE	TARTIFLETTE	FILET DE POISSON MEUNIERE ET CITRON
	SALADE VERTE	(BOULETTES DE BŒUF)	DUO DE HARICOTS COCOS ET CAROTTES BIO	SALADE VERTE	EPINARDS BECHAMEL
	TOMME BLANCHE	MIMOLETTE	KIRI	0	COULOMMIERS
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	CREPE AU SUCRE

GOUTERS :

PAIN FROMAGE A LA COUPE
0



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC




La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal

Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

NOUVEL AN CHINOIS

	lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
Fêtons les	<i>Veronique</i>	 <i>Agathe</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Joséphine</i>
	SALADE VERTE FROMAGERE (MIMOLETTE ET BLEU)	POTAGE CHINOIS	CAROTTES RAPEES	SALADE DE BETTERAVE AUX POMMES FRUIT ET MAIS	POTAGE DE LEGUMES
	SAUTE DE BŒUF (FRAIS)	SAUTE DE POULET AU SOJA	HACHIS PARMENTIER MAISON	FILET DE POISSON AU CITRON	LASAGNES AUX
	CAROTTES BRAISEES (FRAIS)	RIZ CANTONAIS	SALADE VERTE BIO	POEELE DE LEGUMES (CAROTTES, BROCOLIS, CHAMPIGNONS)	PETITS LEGUMES
	CHANTENEIGE	FROMAGE	FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE BIO
	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE AU CITRON	SALADE D'ORANGES

GOUTERS :



**PAIN
 COMPOTE DE FRUITS**
 0



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal

Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place

	lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Héloïse</i>	<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>
	CAROTTES BIO MIMOSA	SALADE VERTE BIO À LA MIMOLETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SOUPE A L'OIGNON (MAISON)	SALADE VERTE MIMOSA
	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	BRANDADE DE POISSON	NAVARIN D'AGNEAU (MAISON)	CHIPOLATAS	PAVE DE LIEU ET SA SAUCE
	RIZ BIO CREOLE	A LA PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE	ET SES LEGUMES	CHOU DE BRUXELLES	EPINARDS
	CARRE FRAIS	MIMOLETTE	GOUDA	PETIT SUISSE	FROMAGE
	FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMETS PISTACHE

GOUTERS :

**FRUIT DE SAISON
YAOURT**

0



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal

Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier

Menus Centre de loisirs

	lundi 18 février	mardi 19 février	mercredi 20 février	jeudi 21 février	vendredi 22 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Bernadette</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>	<i>Isabelle</i>
	RILLETES DE THON AU FROMAGE BLANC SUR TOAST	TOAST DE GUACAMOLE	CELERI REMOULADE	POTAGE DE LEGUMES (frais)	SALADE D'ENDIVES
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	CHILI CON CARNE	FILET DE POISSON	ROTI DE PORC AU JUS	BEIGNETS DE POISSON ET CITRON
	PETITS POIS AU JUS	RIZ	PUREE D'EPINARDS ET POMMES DE TERRE	LENTILLES BIO	PUREE DE CAROTTES BIO
	VACHE QUI RIT	FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC	CHANTENEIGE
	PECHE AU CAMEL	ANANAS FRAIS	FRUIT DE SAISON bio	AU COULIS DE FRUITS ROUGES	POMME BIO

GOUTERS :

COMPOTE DE FRUITS
YAOURT

0

CREME DESSERT
BRIOCHE

0

PAIN
FROMAGE A LA COUPE

0

FRUIT DE SAISON
LAITAGE

0

PAIN
CONFITURE

0

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal

Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

Menus Centre de loisirs

	lundi 25 février	mardi 26 février	mercredi 27 février	jeudi 28 février	vendredi 01 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Roméo</i>	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Auguste</i>	<i>Aubin</i>
	CAROTTES BIO RAPEES	SARDINE ET BEURRE	SALADE VERTE AU FROMAGE	RADIS NOIR RAPE	POTAGE DE LEGUMES (frais)
	JAMBON BRAISE	EMINCE DE BŒUF THAI	ESCALOPE DE PORC A LA MOUTARDE	POISSON MEUNIERE	WINGS DE POULET
	BROCOLIS BECHAMEL	RIZ PILAF	NAVETS ET CAROTTES	HARICOTS VERTS	PATES
	FROMAGE	MIMOLETTE	FROMAGE	FROMAGE BIO	EMMENTAL
	FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUIT DE SAISON bio	PATISSERIE DU CHEF	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON bio

GOUTERS :

**COMPOTE DE FRUITS
PAIN**
0

**CREME VANILLE
PAIN**
0

**PAIN
FROMAGE A LA COUPE**
0

**PAIN
BARRE DE CHOCOLAT**
0
0

**GATEAU MAISON
FROMAGE BLANC**
0



Conception CréAp
api

LA TEAM E