

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.

Conception Créapil

api

E

LA TEAM



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC

La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux

Mardi Gras

	lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Casimir</i>	<i>Olive</i>	<i>Colette</i>	<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>
	BETTERAVE CUITES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX POMMES FRUIT ET BASILIC	POMELOS	SALADE COMPOSEE AUX OLIVES ET CROUTONS	POTAGE DE LEGUMES MAISON
	SAUCISSES DE DINDE (FRAIS)	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	TORTIS BIO	GRATIN DE POISSON	POULET ROTI (FRAIS) AU JUS
	LENTILLES BIO CUISEES MAISON	PETITS POIS ET CAROTTES BIO	AL A BOLOGNAISE MAISON	AUX EPINARDS ET POMMES DE TERRE	FRITES
	BRIE	CAMEMBERT	BUCHETTE DE CHEVRE	FROMAGE	TOME GRISE
	CREME A LA VANILLE	BEIGNET	FRUIT BIO	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :



**PAIN
FROMAGE A LA COUPE**

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.

Conception Créapip

api

LA TEAM **E**



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

	lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Rosine</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>
	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE FERMIERE	POTAGE DE LEGUMES (MAISON)	CAROTTES RAPEES A L'ESTRAGON
	EMINCE DE BŒUF MAISON AU PAPRIKA	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	CHOUROUTE GARNIE	PARMENTIER DE MILLET ET SON CRUMBLE	CORDON BLEU
	PATES BIO	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES		SALADE VERTE	HARICOTS VERTS
	COULOMMIERS	CHANTENEIGE	YAOURT BIO	FROMAGE	EMMENTAL
	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	PAIN PERDU

GOUTERS :

**PAIN
PATE A TARTINER**

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.

Conception CréApI

api

LA TEAM E



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC

La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Le dicton de la semaine : Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser

C'est le Printemps !



Repas Antillais

	lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Cyrille</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>	<i>Clémence</i>	<i>Léa</i>
	VELOUTE DE TOMATE VERMICELLES	ASSIETTE DE CRUDITES	ŒUF MIMOSA	ACCRAS DE MORUE ET SALADE VERTE	CAROTTES RAPEES
	HAUT DE CUISSE DE POULET	HACHIS PARMENTIER MAISON	SAUTE DE VEAU (MAISON) A L'ANCIENNE	SAUTE DE PORC A L'ANTILLAISE	MOULE A L'ESPAGNOLE
	GRATIN DE CHOU FLEUR	SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE	RIZ CREOLE	FRITES
	FROMAGE BIO	VACHE QUI RIT	BRIE	KIRI	FROMAGE
	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	ANANAS AU SIROP	ILE FLOTTANTE

GOUTERS :

**PAIN
BARRE DE CHOCOLAT**

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.

Conception CréApI

api

LA TEAM **E**



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC

La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Annonciation</i>	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>	<i>Gontran</i>	<i>Guladys</i>
	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE DE CHOU CHINOIS	VELOUTE DE LEGUMES MAISON AUX VERMICELLES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON
	NORMANDIN DE VEAU A LA NORMANDE	EMINCE DE BŒUF MAISON AUX EPICES	PIZZA	POISSON SAUCE BEARNAISE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY
	PETITS POIS AU JUS	POMMES VAPEUR	SALADE VERTE	PERLES AU BEURRE	HARICOTS VERTS
	BLEU	KIRI	CHANTENEIGE	FROMAGE	MIMOLETTE
	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	TARTELETTE AU CHOCOLAT

GOUTERS :

PAIN FROMAGE A LA COUPE

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.

Conception CréApI

api

E

LA TEAM



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs

	lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>	<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>
	CELERI REMOULADE	POIREAU VINAIGRETTE	ASSIETTE DE CRUDITES BIO	VELOUTE DE CHOU FLEUR BIO (MAISON)	SALADE BATAVIA AUX CROUTONS
	BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	ROTI DE BŒUF	SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA	TARTE DU PECHEUR
	SEMOULE ET LEGUMES	POMMES NOISETTE	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	POEELE DE LEGUMES FRAIS MAISON / RIZ	FLORENTINE (ÉPINARDS)
	CARRE FRAIS	CAMEMBERT	COULOMMIERS	BLEU	FROMAGE
	COMPOTE DE FRUITS	BANANE BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES ET SPECULOOS

GOUTERS :

PAIN CONFITURE

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.

Conception CréApI

api

LA TEAM **E**



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Avril tantôt pleure, tantôt rit



	lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Julie</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>	<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>
	POMELOS	SALADE DE CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	BETTERAVE CUITE BIO VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES MAISON	DUO DE CAROTTES BIO ET MAIS
	BOULETTES DE BOULGOUR, QUINOA ET POIS CHICHES	ROTI DE PORC AU JUS	COUSCOUS A L'AGNEAU	FILET MEUNIERE CITRON	GRATIN DE LEGUMES A LA VOLAILLE
	FROMAGE	SALSIFIS POELES	SEMOULE ET LEGUMES	POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO AU BEURRE	SALADE VERTE
	POIRE AU SIROP	EMMENTAL	CANTAFRAIS	EMMENTAL	FROMAGE
		PETITS SUISSES AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	BROWNIES

GOUTERS :

PAIN COMPOTE DE FRUITS



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.

Conception Créapla

api

LA TEAM E



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

Menus Centre de loisirs

	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Paterne</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>	<i>Parfait</i>	<i>Emma</i>
	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE BIO	FRIAND	CONCOMBRE VINAIGRETTE	POTAGE VERMICELLES	CAROTTES BIO RAPEES
	STEAK HACHE DE BŒUF AUX OIGNONS	ŒUFS DURS BIO	POULET BASQUAISE	JAMBON BRAISE	FILET DE POISSON PANE AU CITRON
	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR	PUREE DE CAROTTES BIO (MAISON)	RIZ PILAF	PETITS POIS AU JUS	BROCOLIS
	FROMAGE DE CHEVRE	FROMAGE BLANC	BRIE	PETIT MOULE	FROMAGE
	ANANAS ROTI	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CHOCOLAT

GOUTERS : FROMAGE A LA COUPE
PAIN

PETIT SUISSÉ
COMPOTE DE FRUITS

FRUIT DE SAISON
YAOURT

PAIN
CONFITURE

PAIN
BARRE CHOCOLAT

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.

Conception Créapix

api

E

LA TEAM



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



La Chronique Culinaire


En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

Menus Centre de loisirs

	lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Alexandre</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>	<i>Marc</i>	<i>Alida</i>
		RADIS ROSES A LA CROQUE	DUO DE BETTERAVE ET MAIS VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET BEURRE	SALADE VERTE BIO AUX POMMES FRUIT ET NOIX
	FERIE	FILET DE POISSON BEURRE BLANC	BOULETTES D'AGNEAU A LA TOMATE	LASAGNE BOLOGNAISE	ROTI DE PORC AU JUS
		RIZ PILAF	PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS ET POMMES VAPEUR
		FROMAGE	EMMENTAL	FROMAGE	SAINT MORET
		YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU AUX FRUITS

GOUTERS :

**CREME DESSERT
BRIOCHE**

**PAIN
CAMEMBERT**

**FRUIT DE SAISON
LAITAGE**

**PAIN
CONFITURE**