

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 Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



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

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Fêtons les	<i>Françoise</i>	<i>Vivien</i>	<i>Rosine</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>
	<b>CAROTTES RAPÉES BIO AUX AGRUMES</b>	FEUILLETÉ FROMAGE	RADIS A LA CROQUE	SALADE COMPOSÉE MAÏS TOMATE	VERMICELLE TOMATE
	SAUCISSE CHIPOLATAS	NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	<b>TORTI BIO</b>	BLANQUETTE DE POISSON	ESCALOPE DE VOLAILLE
	LENTILLES	PETITS POIS	SAUCE LÉGUMES	<b>RIZ SAFRANÉ BIO</b>	EPINARDS A LA BECHAMEL
	FROMAGE	FROMAGE	CHANTENEIGE	FROMAGE	FROMAGE
	CRÈME VANILLE	<b>FRUITS BIO</b>	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	<b>PATATE DOUCE CAKE, MIEL ET CHOCOLAT BLANC</b>

**GOUTERS :**

**PAIN  
FROMAGE A LA COUPE**

0

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 Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Les toques des chefs à l'honneur !*



**C'est le printemps!**

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrick</i>	<i>Cyrille</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>
	BETRAVE, MAÏS ET POMME FRUIT	PATÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	TABOULÉ AUX HERBES	SALADE FERMIÈRE	CAROTTES RAPÉES AUX RAISINS
	OMELETTE POMME DE TERRE ET FROMAGE	FILET DE POISSON SAUCE SAFRAN	RÔTI DE PORC ET SON JUS	SAUTÉ BOEUF AU PAPRIKA	CORDON BLEU
	SALADE	RIZ PILAF	CAROTTES SAUTEES	<b>PATE BIO</b>	HARICOTS VERTS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	<b>COMPOTE POMME BIO</b>	FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT BIO</b>	<b>FRUIT BIO</b>	GÂTEAU PAIN PERDU

**GOUTERS :**

**PAIN  
PATE A TARTINER**

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 Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



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

### ANIMATION FOOD TRUCK

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Fêtons les	<i>Victorien</i>	<i>Catherine</i>	<i>Annonciation</i>	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>
	CHOU FLEUR MIMOSA	<b>CAROTTES RAPÉES BIO</b>	OEUF DUR MAYONNAISE	<b>BROCHETTE DE LÉGUMES MARINÉS</b>	SALADE DE CRUDITÉES
	HAUT CUISSE POULET	TARTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	<b>HOT DOG</b>	FILET DE POISSON MARINIÈRE
	PETITS POIS	<b>SALADE VERTE BIO</b>	HARICOTS VERTS	<b>FRITES</b>	<b>RIZ PILAF BIO</b>
	<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE	FROMAGE	<b>FROMAGE</b>	FROMAGE
	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES	<b>BISCUIT CHOCO-CACAHUETTE-AMANDES</b>	SALADE DE FRUITS

**GOUTERS :**

**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 Mars,

**Tarte à la patate  
douce caramélisée**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



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

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Fêtons les	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>
	FEUILLETÉ FROMAGE	SALADE DE CHOU CHINOIS	VELOUTÉ DE LÉGUMES AU VERMICELLE	SALADE DE CRUDITÉS	<b>CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE FRAMBOISE</b>
	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	STEACK HACHÉ	PIZZA AU FROMAGE	POISSON SAUCE VELOUTÉ CREMEUX	NORMANDIN DE VEAU À LA NORMANDE
	CHOU FLEUR GRATINE	POMME PURÉE	<b>SALADE VERTE BIO</b>	PÂTES	HARICOTS VERTS
	FROMAGE	FROMAGE	CHANTENEIGE	FROMAGE	FROMAGE
	<b>YAOURT BIO</b>	FRUIT	SALADE FRUITS	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>	ROCHER COCO CHOCOLAT

**GOUTERS :**

**PAIN  
FROMAGE A LA COUPE**

0

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 Avril,

**Tarte ganache aux deux  
chocolats et à la gelée de café**

Produits Bio (origine régionale ou  
française) sous réserve de  
confirmation de disponibilité  
(production et récoltes).



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

	lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
Fêtons les	<i>Célestin</i>	<i>Jean Baptiste</i>	<i>Julie</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>
	CÉLÉRI REMOULADE	SALADE DE LEGUMES AU THON	SALADE DE BLÉ ET VOLAILLE	SALADE DE CRUDITÉS AUX HERBES	TABOULÉ AUX HERBES
	BOULETTES DE VIANDE AU CURRY	SAUTÉ DE PORC	STEACK HACHÉ	<b>LASAGNES DE LÉGUMES BIO</b>	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
	SEMOULE AUX LÉGUMES	POMME NOISETTE	HARICOTS VERTS	<b>SALADE VERTE BIO</b>	PETITS POIS
	FROMAGE	FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE	FROMAGE
	SALADE FRUITS	<b>FRUIT BIO</b>	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	RIZ AU LAIT

**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 Avril,


**Tarte ganache aux deux  
chocolats et à la gelée de café**

Produits Bio (origine régionale ou  
française) sous réserve de  
confirmation de disponibilité  
(production et récoltes).



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

### Lundi de Pâques

	lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Fêtons les	<i>Ida</i>	<i>Maxime</i>	<i>Paterne</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>
	0 	<b>SALADE DE PÂTES BIO AU JAMBON VOLAILLE</b>	BETTERAVES VINAIGRETTE	CRÊPE AUX FROMAGE	<b>DUO DE CAROTTES BIO ET MAÏS</b>
		RÔTI DE PORC AU JUS	BOULETTE DE BOEUF	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	TORTIS
		HARICOTS VERTS	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS	<b>PURÉE DE CAROTTES BIO</b>	SAUCE LÉGUMES
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		YAOURT AROMATISÉ	<b>COMPOTE DE POMME BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>TARTE AU CHOCOLAT</b>

**GOUTERS :**

**PAIN  
COMPOTE DE FRUITS**

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 Avril,

**Tarte ganache aux deux  
chocolats et à la gelée de café**

Produits Bio (origine régionale ou  
française) sous réserve de  
confirmation de disponibilité  
(production et récoltes).



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

### Menus Centre de loisirs

	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Odette</i>	<i>Anselme</i>	<i>Alexandre</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>
	SALADE DE TOMATES	CÉLÉRI REMOULADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	<b>CAROTTES RAPÉES BIO</b>
	STEACK HACHÉ BOEUF SAUCE OIGNONS	OMELETTE POMME DE TERRE FROMAGE	ESCALOPE DE VOLAILLE BASQUAISE	SAUTÉ DE PORC À LA TOMATE	FILET DE POISSON ET SA SAUCE
	FRITES	SALADE	<b>RIZ BIO</b>	PETITS POIS	GRATIN DE LEGUMES DU PRINTEMPS
	FROMAGE	<b>YAOUT BIO</b>	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	<b>SALADE FRUITS BIO</b>	0	FRUIT SAISON	<b>BISCUIT AUX 2 CHOCOLATS ET CAFÉ</b>	FLAN VANILLE

**GOUTERS :** FROMAGE A LA COUPE  
PAIN  
0

PETIT SUISSE  
COMPOTE DE FRUITS  
0

FRUIT DE SAISON  
YAOURT  
0

PAIN  
CONFITURE  
0

PAIN  
MIEL  
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 Avril,


**Tarte ganache aux deux  
chocolats et à la gelée de café**

Produits Bio (origine régionale ou  
française) sous réserve de  
confirmation de disponibilité  
(production et récoltes).



Le dicton de la semaine : *Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes*

Menus Centre de loisirs

	lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
Fêtons les	Zita	Chanel	Catherine	Robert	Fête du Travail
	<b>SALADE DE PÂTES BIO AU THON</b>	DUO DE SAUCISSON	<b>RADIS ROSE</b>	DUO DE BETTERAVE ET POMME	0
	RÔTI DE PORC AU JUS	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	LASAGNE BOLOGNAISE	PAVÉ DE POISSON AU CITRON	
	HARICOTS VERTS	SEMOULE COUSCOUS	<b>SALADE BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	<b>FRUIT BIO</b>	SALADE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE POMME	

GOUTERS :

**COMPOTE DE FRUITS  
YAOURT**

0

**CREME DESSERT  
BRIOCHE**

0

**PAIN  
FROMAGE A LA COUPE**

0

**LAITAGE**

0

0

0

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

