















RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas Végétarien

lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
fêtons les Romain	fêtons les Aubin	fêtons les Charles	fêtons les Guérolé	fêtons les Casimir
SALADE DE RIZ BIO ARLEQUIN 	POTAGE TOMATE VERMICELLES	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON 	SALADE VERTE AU JAMBON
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	QUICHE FLORENTINE (ÉPINARDS BIO) 	RÔTI DE PORC AU JUS	DAUBE DE BOEUF BIO 	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE 
BROCOLIS BIO ET CHOU FLEUR 	SALADE VERTE	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETES BIO 	GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO ET POIREAUX 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AUX POMMES 	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

PAIN
PÂTE À TARTINER
LAIT

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produits Local 


Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.












RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas Végétarien

lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
fêtons les Mathilde	fêtons les Louise	fêtons les Bénédicte	fêtons les Patrick	fêtons les Cyrille
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES BIO RÂPÉES 	SALADE DE MÂCHE AUX CROÛTONS	SOUPE AUX VERMICELLES	SAUCISSON SEC
ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	CHIPOLATAS LABEL ROUGE GRILLÉES 	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	QUICHE FROMAGÈRE (AUX OEUFS BIO) 	BLANQUETTE DE POISSON
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	PURÉE DE POMMES DE TERRE	CÉLERI RAVE BIO SAUTÉ 	SALADE VERTE	RIZ BIO AUX LÉGUMES 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO 

GOUTERS :

FRUIT DE SAISON
LAITAGE
BISCUIT

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produits Local 


Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.









RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas Végétarien

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Victorien	fêtons les Catherine	fêtons les Annonciation
SALADE COLESLAW (CÉLERI ET CAROTTES BIO) 	POTAGE PARMENTIER	CHIFFONADE DE CHOU	ŒUF BIO MAYONNAISE 	SALADE AU MAÏS
RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS	PIZZA VEGETARIENNE	POULET RÔTI	ÉMINCÉ DE PORC LABEL ROUGE 	POISSON MEUNIÈRE
FRITES	SALADE VERTE	BLÉ PILAF	GRATIN D'ÉPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE BIO 	PURÉE DE LEGUMES VERTS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AROMATISÉ	COCKTAIL DE FRUITS	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

PAIN
FROMAGE A LA COUPE
COMPOTE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produits Local 


Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas Végétarien

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys	fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin	fêtons les Hugues
RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	SALADE AU THON	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	SALADE FROMAGÈRE
BRANDADE DE POISSON	CORDON BLEU DE VOLAILLE	PÂTES	TAJINE AUX LÉGUMES	ESTOUFFADE DE BŒUF
SALADE VERTE	PETITS POIS	SAUCE BOLOGNAISE (AU BOEUF BIO) 	SEMOULE BIO 	CAROTTES BIO BRAISÉES 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS 	FRUIT DE SAISON	BANANE AU CHOCOLAT	YAOURT BIO SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON BIO 

GOUTERS :

BISCUIT
COMPOTE DE FRUITS
PETIT SUISSE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produits Local 


Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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



Repas Végétarien

Repas Amérique

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
fêtons les Stanislas	fêtons les Jules	fêtons les Ida	fêtons les Maxime	fêtons les Paternelle
VELOUTÉ DE LÉGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ALLUMETTE AU FROMAGE	SALADE NEW-YORKAISE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 
HACHIS PARMENTIER (AU BOEUF BIO) 	GALETTE VEGGIE SAUCE DU CHEF	NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	NUGGETS DE POULET SAUCE BARBECUE	FILET DE POISSON
SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	BROCOLIS SAUTÉS	FRITES	CAROTTES BIO VICHY 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	DONUTS	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

PAIN
PÂTE À TARTINER
LAIT

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produits Local 

Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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



Lundi de Pâques

Centre de loisirs

lundi 18 avril	mardi 19 avril	mercredi 20 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
fêtons les Parfait	fêtons les Emma	fêtons les Odette	fêtons les Anselme	fêtons les Alexandre
FÉRIÉ	CAROTTES BIO RÂPÉES AU MAÏS	CHOU ROUGE AUX LARDONS	POTAGE DE LÉGUMES	SAUCISSON SEC
	SAUTÉ DE VEAU	ÉMINCÉ DE DINDE MARINÉ	TORTIS	BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE
	CHOU FLEUR BIO	FRITES	AU SAUMON	LEGUMES TAJINE
	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	GÂTEAU AU YAOURT	COMPOTE DE POMMES BIO	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

FROMAGE A LA COUPE
PAIN
COMPOTE DE FRUITS

PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON
BARRE BRETONNE

FRUIT DE SAISON
PETIT SUISSE
GATEAU DU CHEF

PAIN
BARRE DE CHOCOLAT
FROMAGE BLANC

GATEAU DU CHEF
LAIT
COMPOTE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés


Produits Local


Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Centre de loisirs

lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
fêtons les Marc	fêtons les Alida	fêtons les Zita	fêtons les Chanel	fêtons les Catherine
CÉLERI RAVE RÉMOULADE	BETTERAVE BIO MIMOSA 	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AUX OIGNONS 	ŒUF DUR MAYONNAISE
POULET RÔTI	SAUCISSES ROTIES	PORC BRAISÉ	PIZZA	MARÉE DU JOUR
PETITS POIS BIO AU JUS 	RIZ DE CAMARGUE IGP 	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	SALADE VERTE BIO 	CAROTTES ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CAFÉ

GOUTERS :

PAIN
FROMAGE A LA COUPE
FRUIT DE SAISON

COMPOTE DE FRUITS
BISCUIT
PETIT SUISSE

FRUIT DE SAISON
LAITAGE
BISCUIT

CREME DESSERT
BRIOCHE
COMPOTE DE FRUITS

PAIN
CONFITURE
LAIT

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produits Local 

Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.