



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



Les repas sont élaborés 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).

C'est la rentrée!

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
fêtons les Sabine	fêtons les Fiacre	fêtons les Aristide	fêtons les Gilles	fêtons les Ingrid
CAROTTES RÂPÉES	PASTÈQUE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE RIZ BIO
COUSCOUS MERGUEZ	PIZZA 3 FROMAGES	FILET DE DINDE RÔTI	BOULETTES DE BŒUF BIO À LA TOMATE	FILET DE HOKI PANÉ
SEMOULE BIO ET PETITS LÉGUMES	SALADE	HARICOTS VERTS PERSILLÉ	PÂTES BIO	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	TARTE AU CHOCOLAT	GLACE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Menus validés Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



Les repas sont élaborés 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 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé	fêtons les Croix Glorieuse	fêtons les Roland	fêtons les Edith
MELON	TOMATES BIO VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	CONCOMBRE BIO BULGARE
ÉCHINE DE PORC AU JUS	SAUCISSES ROTIE	POULET LABEL ROUGE RÔTI	QUICHE AU FROMAGE (OEUF BIO)	CALAMARS A LA ROMAINE
SEMOULE BIO	RIZ IGP DE CAMARGUE	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES BIO
FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CREME AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC









Les repas sont élaborés 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 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
fêtons les Emilie	fêtons les Davy	fêtons les Matthieu	fêtons les Maurice	fêtons les Constant
TOMATE BIO AU BASILIC 	SALADE VERTE BIO AU MAÏS ET CROÛTONS 	SALADE DE CHOU FLEUR	RADIS ROSES A LA CROQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	RAVIOLES	BOULETTES D'AGNEAU À LA MAROCAINE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE POISSON EN SAUCE
FRITES	RICOTTA EPINARDS	LÉGUMES ET BOULGOUR BIO 	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	BLÉ BIO PILAF 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	POIRE AU CHOCOLAT	GÂTEAU MARBRÉ	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



Les repas sont élaborés 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



animation food truck

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
fêtons les Côme et Damien	fêtons les Vinc. de Paul	fêtons les Venceslas	fêtons les Michel	fêtons les Jérôme
SALADE DE PÂTES TRICOLORES	PASTÈQUE	SALADE CONCOMBRE ET TOMATE	SALADE MEXICAINE	MELON
ÉMINCÉ DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON MSC 	PÂTES BIO 	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	HOT DOG
DUO AUBERGINE ET COURGETTE	SALADE VERTE BIO 	BOLOGNAISE (ÉGRENÉ BIO) 	PETITS POIS AU JUS	FRITES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE AOP 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	SALADE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	GLACE	DONUTS AU SUCRE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC











Les repas sont élaborés 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 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
fêtons les Gérard	fêtons les Fr. d'Assise	fêtons les Fleur	fêtons les Bruno	fêtons les Serge
CAROTTE BIO VINAIGRETTE 	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS BEURRE ET ÉCHALOTE	TOMATE BIO VINAIGRETTE 	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 
TORTILLA BIO AUX POMMES DE TERRE 	EMINCÉ DE BOEUF THAÏ	RÔTI DE PORC AU JUS	POULET RÔTI	POISSON DU JOUR
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS	TIAN DE LÉGUMES	FRITES	COURGETTES BIO BRAISÉES 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
YAOURT BIO SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC











Les repas sont élaborés 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 10 octobre fêtons les Ghislain	mardi 11 octobre fêtons les Firmin	mercredi 12 octobre fêtons les Wilfried	jeudi 13 octobre fêtons les Géraud	vendredi 14 octobre fêtons les Juste
SALADE DE BLÉ BIO 	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS 	TOAST AU FROMAGE	SALADE DE PÂTES BIO 	CONCOMBRE A LA CREME
SAUTÉ DE PORC	GRATIN DE PÉPINETTES BIO 	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	COQUILLETTE BIO 
PURÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	AUX LÉGUMINEUSES	CHOU-FLEUR	EPINARDS A LA CREME	BOLOGNAISE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO 	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC



Les repas sont élaborés 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 31 octobre	mardi 01 novembre	mercredi 02 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
fêtons les Quentin	fêtons les Toussaint	fêtons les Défunts	fêtons les Hubert	fêtons les Charles
MACÉDOINE MAYONNAISE		SALADE DE RIZ BIO	POTAGE DE POTIRON	SALADE MIMOSA
RAVIOLIS		NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	JAMBON BLANC	POISSON DU JOUR
GRATINÉS		POEELE DE LEGUMES	FRITES	GRATIN DE CHOU FLEUR
COMPOTE DE FRUITS		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP
		TARTE AUX POMMES (POMMES BIO)	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CAMEL

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.