











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 07 novembre fêtons les Carine	mardi 08 novembre fêtons les Geoffroy	mercredi 09 novembre fêtons les Théodore	jeudi 10 novembre fêtons les Léon	vendredi 11 novembre fêtons les Armistice 1918
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	CAKE DE LÉGUMES	SALADE VERTE BIO AU JAMBON 	FÉRIÉ
COLIN PANÉ	PIZZA AU FROMAGE	SAUCISSES DE VOLAILLE GRILLÉES	POULET RÔTI	
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	SALADE BIO 	BROCOLIS BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE ET BLETTES GRATINÉES	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
PÊCHE AU SIROP ET AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME VANILLE	SALADE DE FRUITS	

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 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 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
fêtons les Prés. de Marie	fêtons les Cécile	fêtons les Clément	fêtons les Flora	fêtons les Catherine
CAROTTES BIO RÂPÉES 	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CHOU CHINOIS EN SALADE	VERMICELLES TOMATE	OEUF BIO MIMOSA 
FILET DE DINDE AU JUS	PETIT SALÉ	PILON DE POULET	BRUSCHETTA AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOU FLEUR BRAISÉ	LENTILLES BIO 	HARICOTS VERTS BIO AU JUS 	SALADE VERTE BIO 	RIZ IGP DE CAMARGUE AUX LÉGUMES 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTI AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN À LA VANILLE

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 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 05 décembre fêtons les Gérald	mardi 06 décembre fêtons les Nicolas	mercredi 07 décembre fêtons les Ambroise	jeudi 08 décembre fêtons les Imm. Conception	vendredi 09 décembre fêtons les Pierre Fourier
DUO DE CAROTTES BIO ET RADIS NOIRS RÂPÉS 	POTAGE TOMATE VERMICELLES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO À L'AIL 	ENDIVES AUX LARDONS ET MIEL
NUGGET'S DE VOLAILLE KETCHUP	TARTE SAUMON ÉPINARDS	HACHIS PARMENTIER (BOEUF ET POMMES DE TERRE BIO) 	TORTILLAS AU FROMAGE	NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ
PÂTES BIO 	SALADE VERTE BIO 	FROMAGE	SALADE VERTE	HARICOTS BLANCS CUISINÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

Menus validés Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

