












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).



Fêtons Mardi Gras !

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
fêtons les Aimée	fêtons les Damien	fêtons les Isabelle	fêtons les Lazare	fêtons les Modeste
POTAGE TOMATE VERMICELLES	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	SALADE DE RIZ BIO 	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON 	SALADE VERTE AU JAMBON
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	DAUBE DE BOEUF	RÔTI DE PORC AU JUS	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE 
BROCOLIS BIO 	CHOU FLEUR	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETES BIO 	GRATIN POMMES DE TERRE BIO ET POIREAUX 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET POMMES 	CRÈME CAMEL	FRUIT DE SAISON	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 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 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
fêtons les Honorine	fêtons les Romain	fêtons les Aubin	fêtons les Ch.le Bon	fêtons les Guénoilé
VELOUTÉ DE POIREAUX	SALADE VERTE AU MAÏS	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUCE BASQUAISE	SAUTÉ DE PORC	BOULETTES DE BOEUF BIO AU JUS 	TAJINE DE POISSON	PILONS DE POULETS ROTI
RIZ BIO 	LÉGUMES ET BLÉ BIO 	POMMES DE TERRE SAUTÉES	SEMOULE BIO 	PURÉE DE CAROTTES BIO 
FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

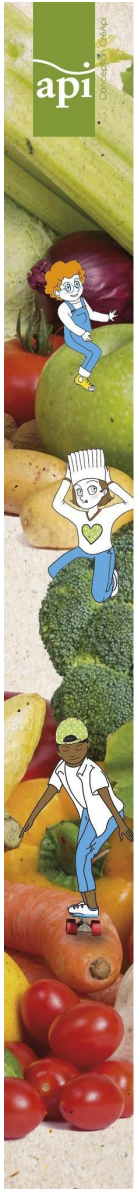
Légende :

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 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



animation pays basque

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
fêtons les Colette	fêtons les Félicité	fêtons les Jean de Dieu	fêtons les Françoise	fêtons les Vivien
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES BIO RÂPÉES 	SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS	SOUPE AUX VERMICELLES	SALADE DE TOMATE BASQUAISE AU CHORIZO
ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	SAUCISSE ROTIE	JAMBON SAUCE TOMATE	QUICHE PAYSANNE (AUX OEUFS BIO) 	EMINCÉ DE POULET BASQUAISE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	PURÉE DE LEGUMES	PATES BIO 	SALADE VERTE	POMMES FORESTINES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE

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 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
fêtons les Rodrigue	fêtons les Mathilde	fêtons les Louise	fêtons les Bénédicte	fêtons les Patrice
SALADE COLESLAW	POTAGE DE LEGUMES	CHIFFONNADE DE CHOU	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE AU MAÏS
POULET RÔTI	OMELETTE (AUX OEUFS BIO) AU FROMAGE 	SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	COQUILLETTE BIO 
FRITES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	BLÉ PILAF	GRATIN D'ÉPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE BIO 	CARBONARA
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	CREME VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

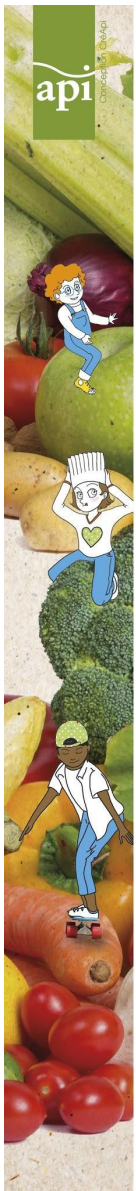
Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 


Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.











RESTAURANT SCOLAIRE DE BOULIAC

 Les repas sont élaborés 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 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
fêtons les Herbert	fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Victorien	fêtons les Cath. de Suède
CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON 	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 	SALADE AU THON	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE FROMAGÈRE
BLANQUETTE DE POISSON	CORDON BLEU DE VOLAILLE	PÂTES BOLOGNAISE BIO 	COUSCOUS AUX LÉGUMES	EMINCÉ DE BOEUF
RIZ BIO 	BROCOLIS		SEMOULE BIO ET POIS CHICHES 	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CREME BANANE AU CHOCOLAT	YAOURT BIO SUCRÉ 	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 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 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
fêtons les Habib	fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys	fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin
RADIS ROSES	SALADE DE PERLES	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVE BIO  VINAIGRETTE	POTAGE TOMATE VERMICELLES
PIZZA AUX 3 FROMAGES	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	POTÉE DE CHOU VERT	JAMBON	FILET DE POISSON PANÉ
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE	À LA SAUCISSE	COQUILLETES BIO 	GRATIN DE CHOU FLEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT BIO 	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTI AUX POMMES 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 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 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
fêtons les Richard	fêtons les Isidore	fêtons les Irène	fêtons les Marcellin	fêtons les J-B. de la Salle
VELOUTÉ DE LÉGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ALLUMETTE AU FROMAGE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE
HACHIS PARMENTIER (AU BOEUF BIO) 	CRUMBLE DE LÉGUMES	NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	CALAMARS À LA ROMAINE
SALADE VERTE	AU FROMAGE	BROCOLIS SAUTÉS	CAROTTES BIO 	RIZ BIO 
FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CAKE NOIX DE COCO	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



Lundi de Pâques

Centre de loisirs

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FÉRIÉ	fêtons les Stanislas	fêtons les Jules	fêtons les Ida	fêtons les Maxime
	CAROTTES BIO RÂPÉES AU MAÏS 	CHOU ROUGE AUX LARDONS	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
	SAUTÉ DE PORC	STEAK HACHÉ	TORTIS AU SAUMON	RÔTI DE DINDE BRAISÉ
	CHOU FLEUR	FRITES		PURÉE DE PANAIS ET POMMES DE TERRE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	TARTE À LA NOIX DE COCO	COMPOTE DE POMMES BIO 	FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ 	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 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 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
fêtons les Anicet	fêtons les Parfait	fêtons les Emma	fêtons les Odette	fêtons les Anselme
CÉLERI RAVE RÉMOULADE	BETTERAVE BIO MIMOSA 	SAUCISSON SEC	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AUX OIGNONS 	ŒUF DUR MAYONNAISE
POULET RÔTI	SAUCISSES ROTIE	BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE 	PIZZA	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE 
PETITS POIS BIO AU JUS 	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE 	HARICOTS VERTS BIO 	SALADE VERTE	DUO DE CÉLERI ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.