





Menus Boissise le roi



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Tajine marocain végétarien  et semoule </p> <p>(pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate  et vinaigrette basilic menthe</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce aux olives</p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>***</p> <p>Tarte gourmande au chocolat </p>	<p>F é r i é</p>	<p>F é r i é</p>	<p>F e r m e r</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Boissise le roi



Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***	Salade de pommes d'orange aux olives	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	***
Ravioli au bœuf et à la dinde	Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille	Sauté de bœuf sauce aux fines herbes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Boulettes flageolets BIO sauce tomate
SV : Ravioli tofu et basilic	SV : Omelette aux fines herbes	SV : Cubes de colin sauce tomate	***	***
(plat complet)	Frites	Carottes	(plat complet)	Coquillettes BIO
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	Fromage fondu kiri	***	***	Yaourt aromatisé BIO
***	***	***	***	***
Fruit	Compote pomme poire allégée en sucre	Fruit	Génoise roulée au chocolat	Fruit BIO

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Menus Boissise le roi

du 20 au 24 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	Tomate et vinaigrette à la moutarde			<i>L'Odyssée du goût : Tahiti</i>
	***	***	***	Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Aguillette de poulet sauce dijonnaise	Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio	*** Filet de colin sauce coco et citron vert
	***	SV : Crispidor à l'emmental ***	***	***
	Haricots verts	Petit pois	(plat complet)	Riz pilaf
***	***	***	***	
***	Fromage frais petit cotentin	Petit fromage frais aux fruits	***	***
Semoule au lait nappé caramel	Fruit	Fruit	Tarte noix de coco	

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Boissise le roi



Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***	Concombre à la crème	***	***
Merguez	Cubes de saumon sauce citron	Sauté de dinde sauce pomme curry	Pizza au fromage	Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille)
SV : Omelette aux fines herbes		SV: Boulettes de flageolets BIO sauce tomate		
***	***	***	***	***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Gnocchetti	Semoule	Salade verte	(plat complet)
***	***	***	***	***
Petit fromage frais sucré	Fromage frais demi sel		Yaourt aromatisé	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
***	***	***	***	***
Fruit	Fruit	Crème dessert saveur caramel	Brownie	Compote pomme fraise allégée en sucre

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Boissise le roi



Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz  aux olives			Tomate et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Rôti de porc * sauce caramel	Sauté de bœuf sauce poivrade	Cordon bleu de dinde 	Merlu  sauce basilic
***	SV : Omelette au fromage	SV : Pavé de colin aux herbes de provence	SV : Nuggets de poisson blanc	***
***	***	***	***	***
(plat complet)	Courgettes	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre
***	***	***	***	***
Yaourt nature sucré		Montcadi crôte noire	Petit fromage frais aux fruits	
***	***	***	***	***
	Fruit	Grillé aux pommes 	Fruit	Mousse saveur chocolat au lait °

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Boissise le roi



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon ***	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	***	Tomate et vinaigrette au guacamole  ***	***
Chili con carne et riz pilaf SV : Chili sin carne ***	Saucisse fumée* SV : Omelette ***	Cordon bleu de dinde  SV : Pavé de colin à la napolitaine ***	Torsades  et sauce aux champignons et à la crème ***	Colin d'Alaska pané au riz soufflé  ***
(plat complet) ***	Petits pois, pommes de terre ***	Gratin duo chou fleur et brocolis ***	(plat complet) ***	Epinards à la béchamel ***
Fromage frais tartare nature ***	***	Petit fromage frais aux fruits ***	***	Mimolette ***
	Mini chou pâtissier à la crème vanille  ***	Fruit ***	Dessert lacté vanille nappé caramel ***	Fruit ***

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Boissise le roi



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque		Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde 	Concombre à la crème	Salade de lentilles et fromage de brebis 
***	***	***	***	***
Riz et légumes korma butternut 	Sauté de porc* BIO au jus 	Hachis parmentier au bœuf	Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc et citron  
***	SV : Crispidor à l'emmental	SV : Parmentier de poisson	SV : œuf dur mayonnaise	***
***	***	***	***	***
(plat complet)	Carottes BIO 	(plat complet)	Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis) 	Légumes couscous et semoule
***	***	***	***	***
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits BIO 	***	***	***
***	***	***	***	***
	Fruit BIO 	Mousse saveur chocolat au lait °	Ile flottante	Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale











* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Boissise le roi



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon vert ***	Salade de pommes de terre sauce ravigote  ***		<i>Bientôt les vacances !</i> Pastèque  ***	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette  ***
Sauté de dinde sauce au thym SV : Emincé de saumon sauce citron ***	Omelette au fromage  ***	Pavé de colin gratiné au fromage  ***	Emincé de poulet façon kebab SV : Colin meunière ***	Burrito bowl (riz, pois chiche, cheddar, sauce guacamole au fromage blanc)   ***
Pennes ***	Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)  ***	Haricots verts ***	Frites  ***	(plat complet) ***
Dessert lacté saveur vanille nappé caramel ***	Fruit ***	Coulommiers ***	Smoothie  ***	Compote pomme ananas allégée en sucre ***

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

