

MENUS Ecole BOULEURS Maternelle Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Escalope de poulet mariné</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Galette bretonne</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mortadelle de volaille</p>	<p>Melon vert</p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Edam</p> <p>Pâtisserie</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Boursin nature</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Chipolatas grillées </p> <p>Rôstis aux légumes</p> <p>Samos</p> <p>Fraises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>S/P : Sans porc</u></p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BOULEURS Maternelle Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon  Croustillants au fromage Coquillettes Brownies</p>	<p>Salade languedocienne </p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>Salade surprise</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Riz niçois au thon </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BOULEURS Maternelle Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i> </p>	<p>Melon </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté forestier*</i></p> <p><i>Rôti de porc *</i> </p> <p><i>Ratatouille et pommes de terre</i></p> <p><i>Petit suisse nature</i> </p> <p><i>Clafoutis tutti-frutti</i> </p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P: Pâté de volaille / Rôti de dinde</i></p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><i>S/P : Sans porc</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

MENUS Ecole BOULEURS Maternelle Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Boulghour</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Pâté de volaille</p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Tarte au fromage</p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Fripon</p> <p>Nectarine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Omelette au fromage Pommes noisette</p> <p>Compote Pommes-fraises</p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique











Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine










la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BOULEURS Maternelle Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de poulet sauce barbecue</p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Feuilleté au fromage</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole BOULEURS Maternelle Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Nectarine</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Tomate farcie </p> <p>Riz</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Kiwi</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Mixed grill (sans porc)</p> </div>  </div>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <div style="position: absolute; top: 10%; left: 15%; border: 2px solid green; border-radius: 50%; padding: 10px; width: 60%; text-align: center;"> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes (stock)</p> </div>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale











Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole BOULEURS Maternelle Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Jambon de dinde</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade du pêcheur</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Donuts</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Croque-Monsieur au jambon de dinde</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes-poires</p>	<p><u>Salade du pêcheur</u> : pdt, moules, crevettes, mayonnaise</p> <p><u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>></p> <p>></p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BOULEURS Maternelle Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Kiri</p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p>Salade comtoise </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards sauce mornay </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Tomates et maïs </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Vache Picon</p> <p>Pêche</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><u>Salade comtoise</u> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale









Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

MENUS Ecole BOULEURS Maternelle Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Oreillons d'abricots au sirop</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u>S/P</u> : Sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée