




























MENUS Ecole BOULEURS Primaire Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage / Saucisson sec*</p> <p>Escalope de poulet mariné</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré  / Carré de l'Est</p> <p>Galette bretonne</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mortadelle de volaille</p>	<p>Concombres à la menthe  / Melon vert</p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Edam / Yaourt aromatisé</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>Melon jaune  / Roulade de volaille</p> <p>Chipolatas grillées </p> <p>Rôstis aux légumes</p> <p>Samos / Gouda</p> <p>Fraises / Mousse au chocolat</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs / Cèleri rémoulade  </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette / Yaourt sucré</p> <p>Pomme  / Liégeois vanille</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 Primaire Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade languedocienne </p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Tomme blanche / Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane / 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  / Salami*</p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Coulommiers / Yaourt sucré</p> <p>Ananas / Madeleine pur beurre </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P : Terrine de légumes</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne  / Tomates vinaigrette </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré / Tomme blanche</p> <p>Poire / 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><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

armor cuisine












la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole BOULEURS Primaire 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><i>Salade grecque / Melon</i> </p> <p><i>Sauté de veau aux olives</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>St-Morêt / Yaourt sucré</i> </p> <p><i>Pomme</i>  / <i>Ile flottante</i></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><i>Plats de substitution</i></u> <i>S/P: Pâté de volaille / Rôti de dinde</i></p>	<p>Bon Jeudi</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u><i>Salade grecque</i></u> : concombres, tomates, fêtas, oignons rouges, olives noires</p> <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>



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

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers / Pastèque</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Boulghour</p> <p>Edam / Fromage frais aromatisé</p> <p>Orange  / Crème dessert chocolat </p>	<p>Pâté de campagne* / Salade parisienne </p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Coulommiers / Yaourt sucré</p> <p>Banane  / Croisillon aux abricots</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  / Melon vert</p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est / Fripon</p> <p>Nectarine / Crème dessert caramel</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><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</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 Primaire 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></p> <p>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* / Salade surimi</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire / Fromage frais aromatisé</p> <p>Cerises / Liégeois chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Feuilleté au fromage</p>	<p><u>Salade surimi</u> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</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 Primaire 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>Yaourt nature  / Tartare ail et fines herbes</p> <p>Orange / Crème dessert vanille </p>	<p>Tomates vinaigrette  / Melon charentais</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Fromage frais aromatisé / Vache Picon</p> <p>Nectarine / Tarte aux fruits</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>	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/P : Mixed grill (sans porc)</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes (stock)</p>	<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">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MENUS Ecole BOULEURS Primaire Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune / Salade verte </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fromage fouetté / Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche / Crème dessert caramel</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/P: Jambon de dinde</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Maroilles  / 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>Plat de substitution</u> S/P: Croque-Monsieur au jambon de dinde</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafras</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sardines à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Mimolette / Petit-suisse aux fruits </p> <p>Pomme / 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>>  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 Primaire Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Tomme blanche / Kiri</p> <p>Ananas / Crème dessert pistache</p>	<p>Salade comtoise  / Pastèque</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Livarot  / 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>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale / Vache Picon</p> <p>Pêche / Ananas au sirop</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>



MENUS Ecole BOULEURS Primaire Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque / Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé / Chanteneige</p> <p>Cerises / 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><i><u>S/P</u> : 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