





Menu



Lundi

Salade verte - Vinaigrette - , croûtons nature
 Gratin de **pommes de terre Bio** façon tartiflette 
 Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe 
Galettes au beurre Bio 


Mardi

Perles de pâtes - Vinaigrette au basilic
 Cordon bleu de dinde FR 
 /Pané fromager
 Mélange de petits pois et carottes
 Yaourt sucré
 Clémentine





Mercredi

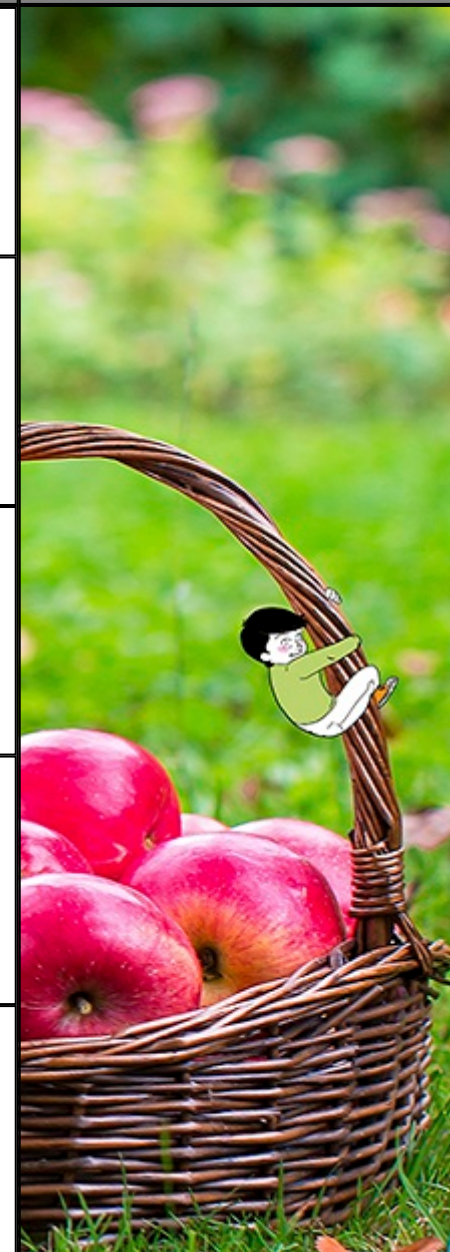
Chou rouge râpé - Vinaigrette
 Haut de cuisse de poulet rôti FR 
 /Pavé de colin d'Alaska façon fish & chips
 Pommes de terre cubes rissolées
 Carré Liqueuil
Banane Bio 

Jeudi

Salade de pommes de terre, maïs, persil - Vinaigrette aux épices mexicaines
 Chili con carné
 /Chili sin carne (sans viande)
 Riz de Camargue
 Chantilly
 Brownies du chef 

Vendredi

Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Filet de colin lieu  - Sauce crème
 Carottes persillées
Le Lozère 
Pomme Bio 



LA BOISSIERE Restaurant scolaire - Du 06/02/2023 au 10/02/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Banane Bio	Banane	
Brownies du chef	Beurre doux, Chocolat noir, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Sucre vanillé	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes persillées	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Carré Ligueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Chantilly	Chantilly	Lait
Chili con carné	Ail, Carotte, Egrené de boeuf, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Maïs, Muscade, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tabasco, Tomate	Gluten
Chili sin carne (sans viande)	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Maïs, Mélanges d'épices, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Sésame
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Clémentine	Clémentine	
Compote fraîche pomme Bio rhubarbe	Concentré de fruit, Pomme, Rhubarbe	Sulfites
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Filet de colin lieu	Colin d'Alaska	Poissons
Galettes au beurre Bio	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de pommes de terre Bio façon tartiflette	Bouillon de légumes, Farine de blé, Fromage à tartiflette, Huile, Lait de vache, Oignon, Poivre blanc, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Haut de cuisse de poulet rôti FR	Haut de cuisse de poulet	
Le Lozère	Assortiment fromages	Lait
Mélange de petits pois et carottes	Eau, Huile, Oignon, Persil, Petit pois, Sel fin	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Paté de campagne catalan (regional)	Pâté de campagne	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Pavé de colin d'Alaska façon fish & chips	Poisson pané	Gluten, Poissons, Sésame
Perles de pâtes	Perles, Sel fin	Gluten
Pomme Bio	Pomme	
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Riz de Camargue	Huile, Oignon, Riz long, Sel fin	
Salade de pommes de terre, maïs, persil	Maïs, Persil, Pomme de terre	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce crème	Bouillon de légumes, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au basilic	Basilic, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette aux épices mexicaines	Eau, Huile, Mélanges d'épices, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sésame, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait