





























Du 30 mai au 3 juin 2022



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade de tomates</b></p> <p>Concombre en salade</p>	<p> <b>Salade de lentilles assaisonnée</b> </p> <p>Salade de pommes de terre à la parisienne (basilic, échalote, tomates, maïs)</p>	<p> <b>Œuf dur LOCAL mayonnaise</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p>Pastèque</p>	<p><b>Iceberg et croûtons</b></p> <p>Carottes râpées locales assaisonnées </p>
<p> <b>Escalope hachée de veau sauce provençale</b> (oignons, ail, crème, poivrons, courgettes, tomates et herbes)</p> <p><i>Stick végétarien épicé</i> </p>	<p></p> <p><b>Nuggets de blé</b></p>	<p> <b>Couscous poulet</b> </p> <p><b>(semoule BIO locale)</b></p> <p><i>Garniture couscous et boulettes de soja</i> </p>	<p> <b>Emincé de bœuf sauce crème</b></p> <p><i>Galette Tex Mex</i> </p>	<p> <b>Filet de limande sauce dieppoise</b> (fruits de mer, fumet de poisson, crème, ail, champignons)</p>
<p><b>Pommes de terre rissolées</b></p>	<p></p> <p><b>Carottes vichy BIO</b></p>	<p> <b>Fromage blanc nature et sucre</b></p>	<p><b>Haricots beurre ciboulette</b></p>	<p> <b>Coquillettes BIO locales</b> </p>
<p><b>Camembert BIO</b></p> <p>Brie BIO</p>	<p> <b>Saint Nectaire AOP</b></p> <p>Comté AOC </p>	<p><b>Fromage blanc nature et sucre</b></p>	<p> <b>Yaourt aromatisé LOCAL BBC</b> </p> <p>Yaourt nature LOCAL BBC et sucre</p>	<p><b>Pavé demi-sel</b></p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>
<p></p> <p><b>Compote de pommes BIO</b></p> <p>Compote pomme banane </p>	<p><b>Abricots</b></p>	<p><b>Nectarine</b></p>	<p> <b>Cake nutollade</b> </p> <p><i>(farine et œufs locaux)</i></p>	<p></p> <p><b>Milk shake pomme banane</b></p>














VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



Du 6 au 10 juin 2022

LE JOUR DU 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette Tomate en salade	Betteraves et vinaigrette	Melon Pastèque	Saucisson à l'ail et cornichons  Œuf dur local mayonnaise
LUNDI DE PENTECOTE	Omelette 	 Emincé de veau sauce tomate  <i>Croq veggie tomate</i>	 Hachis parmentier <i>Lasagnes au saumon</i>	 Colin gratiné fromage
	 Purée de courgettes BIO	Pommes noisettes		 Ratatouille et riz BIO
	Edam Saint Paulin	 Fromage frais aromatisé BIO	Coulommiers Carré de l'est	 Yaourt nature LOCAL BBC et sucre  Yaourt aromatisé LOCAL BBC
	Flan nappé caramel Flan vanille	 Pomme BIO	 Compote de poire BIO  Compote pomme fraise BIO	Abricots

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Préparation maison



Autres produits durables

























Pêche durable



Du 13 AU 17 juin 2022



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg et oignons grillés 70% Salade verte et noix 30%	Salade de maïs Salade d'haricots verts	Melon	Tomate en salade Concombre vinaigrette	Roulade de volaille et cornichons 100%  *Rillettes de sardine
 Pavé de merlu sauce tajine	Jambon  *Blanc de poulet  Galette indienne 	 Emincé de volaille BIO sauce poulet Pané de blé épinards et fromage 	 Pépinettes à la basque <small>(pépinettes, petits pois, œufs brouillés, oignons, ail, poivrons, tomates, épices, tomate)</small>	 Rôti de bœuf froid et ketchup Nuggets de blé 
 Boulgour BIO pilaf	Purée de pommes de terre	Carottes et pommes de terre au gratin	 Yaourt nature BIO LOCAL et sucre  Yaourt aromatisé BIO LOCAL	Petits pois
Gouda  Tomme 	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Camembert 	 Vache qui rit BIO Carré frais BIO 	
Coupelle de compote pomme fraise Coupelle de compote pomme pêche	Pomme  Kiwi 	Crème dessert chocolat	 Cake framboise spéculoos  <small>(farine et œufs locaux)</small>	Nectarine Pêche

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Préparation maison



Autres produits durables



Pêche durable


























Du 20 AU 24 juin 2022

LE JOUR DU 



# Repas estival

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
 <b>Macédoine mayonnaise</b>  Betteraves BIO en salade	Pastèque Melon	  <b>Taboulé</b>  <i>(semoule BIO Locale)</i>	<b>Salade estivale</b> <i>(tomate, concombre, maïs et emmental cube)</i> <b>Vinaigrette basilic</b>	 <b>Œuf dur mayonnaise LOCAL</b> Pâté de campagne et cornichons
 <b>Escalope hachée de veau</b> <b>sauce mexicaine</b> <i>(ail, oignon, piperade, paprika, sauce chili, maïs, concentré de tomates)</i> <i>Galette espagnole</i> 	 <i>Carottes et émincé végétarien au curry</i> <i>(émincé de pois blé, lait de coco, curry, raisins, oignons, jus de pommes, épices, ail)</i>	 <b>Filet de lieu noir frais sauce crème</b>	 <b>Rôti de boeuf froid et sauce barbecue</b> <i>Escalope de blé panée et sauce basilic</i> 	<b>Fish and chips</b>
<b>Haricots blancs</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Pommes rissolées</b>	 <b>Purée de courgettes</b>	
<b>Fromage blanc nature et sucre</b> Fromage blanc nature et confiture d'abricot	<b>Edam BIO</b>  <b>Emmental BIO</b> 	 <b>Yaourt nature BIO LOCAL et sucre</b> 	<b>Petit Louis Coque</b> 	 <b>Pont l'Evêque AOC</b>  <b>Munster AOP</b>
<b>Abricots</b>	<b>Eclair au chocolat</b>	<b>Pêche</b>	 <b>Mister freeze</b>	 <b>Banane BIO</b>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



Du 27 juin au 1er juillet 2022



Menu de fin d'année



LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> <b>Salade de pommes de terre californienne</b> (pommes de terre, maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)</p> <p> <b>Salade de pois chiches assaisonnée</b> (pois chiches, échalote, sauce salade, ciboulette et tomate)</p>	<p><b>Concombre en salade 70%</b></p> <p>Courgettes au pesto 30%</p> <p></p>	<p><b>Rillettes de porc et cornichons</b></p> <p><i>s/v : Rillettes de saumon</i></p> <p></p>	<p><b>Melon BIO</b> </p> <p><b>Pastèque BIO</b> </p>	<p> <b>Carottes râpées assaisonnées BIO</b> </p>
<p><b>Omelette BIO</b> </p>	<p> <b>Sauté de bœuf sauce tomate</b> </p> <p><i>Boulettes de soja et ketchup</i></p>	<p> <b>Sauté de poulet sauce barbecue</b></p> <p><i>Galette Tex Mex</i> </p> <p>(haricots rouges, boulgour, oignons, poivrons, tomate, maïs et épices)</p>	<p><b>Cheeseburger</b></p> <p><b>Fishburger</b></p>	<p> <b>Pavé de merlu sauce aurore</b> (lait, tomate, crème)</p>
<p><b>Piperade &amp; Bié BIO</b> </p>	<p> <b>Semoule BIO locale aux petits légumes</b> </p>	<p> <b>Coquillettes BIO locales</b> </p>	<p><b>Chips</b></p>	<p><b>Purée de Brocolis</b> </p>
<p> <b>Fromage frais aromatisé BIO</b> </p> <p>Fromage frais nature BIO et sucre</p>	<p> <b>Saint nectaire AOC 70%</b></p> <p>Bleu d'Auvergne AOP 30%</p> <p></p>	<p><b>Tomme BIO</b> </p>	<p><b>Yaourt à boire</b></p>	<p><b>Coulommiers</b></p> <p>Carré de l'est</p>
<p><b>Abricots</b></p>	<p><b>Liégeois chocolat</b></p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p><b>Banane</b></p>	<p><b>Cookie chocolat</b></p>	<p> <b>Cake aux pépites de chocolat</b>  (farine et œufs locaux)</p>















VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



Du 4 au 7 juillet 2022



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Concombre en salade</b></p> <p>Salade de tomate</p>	<p><b>Melon</b></p> <p>Pastèque</p>	<p><b>Pâté de campagne et cornichons</b></p> <p><i>s/v : Œufs durs et mayonnaise</i></p>	<p><b>Pique nique</b></p> <p>Bouteille d'eau 50cl</p>	
<p><b>Cordon bleu</b></p> <p><i>Escalope de blé panée</i></p> 	 <p><b>Sauté de veau sauce crème</b></p> <p><i>Croq veggie tomate</i></p> 	 <p><b>Axoa de bœuf</b></p> <p><i>(oignons, ail, viande hachée, poivrons, tomate et piment)</i></p> <p><i>Egréné végétal à la marocaine</i></p> 	 <p><b>SANDWICH BAGUETTE</b></p> <p>Jambon blanc LR beurre</p> <p><i>Sandwich baguette, Œufs durs mayonnaise et salade</i></p> 	
<p><b>Haricots verts BIO ciboulette</b></p> 	<p><b>Macaronis BIO LOCALES</b></p> 	<p><b>Courgettes et blé BIO</b></p> 	<p><b>Chips</b></p>	
<p><b>Comté AOP 70%</b></p> <p>Gorgonzola AOP 30%</p>  	<p><b>Cotentin</b></p> <p>Croc'lait</p>	<p><b>Fromage frais aromatisé</b></p>	<p><b>Yaourt à boire</b></p>	
<p><b>Tarte pomme normande</b></p> <p>Tarte abricotine</p>	<p><b>Compote pomme fraise BIO</b></p> <p><b>Compote pomme banane BIO</b></p> 	<p><b>Abricots</b></p>	<p><b>Nectarine</b></p>	

**VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22**



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Préparation maison



Autres produits durables














Pêche durable



Du 1 au 2 septembre 2022



Repas de la rentrée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p><i>Sirop de grenadine</i></p> <p>Melon</p> <p>Pastèque</p>	<p>Tomate en salade</p> <p>Concombre vinaigrette</p>
			 <p>Hachis parmentier</p> <p>Lasagnes saumon</p>	 <p>Filet de Limande meunière</p>
				<p>Ratatouille et blé </p>
			<p>Saint Paulin </p> <p>Emmental </p>	<p>Yaourt aromatisé LOCAL BBC </p> <p>Yaourt nature LOCAL BBC et sucre </p>
			<p>Coupelle de compote pomme banane </p> <p>Coupelle de compote pomme fraise </p>	  <p>Cake aux brisures de daim (farine et œufs locaux)</p>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



































Du 5 au 9 septembre 2022



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate <b>BIO</b> et maïs  <b>Salade verte BIO</b> et oignons frits	 <b>Betteraves BIO</b> en salade Macédoine mayonnaise	 <b>Œuf dur LOCAL</b> mayonnaise	 <b>Taboulé</b> (semoule <b>BIO</b> locale)  Salade de blé orientale (blé <b>BIO</b> , pois chiches, raisins, oignons, tomates)	 <b>Céleri BIO</b> mayonnaise <b>BIO</b> 70% Chou blanc assaisonné aux raisins <b>BIO</b> 30% 
<b>Nuggets de volaille</b> <i>Nuggets de blé </i> et ketchup	 <b>Sauté de veau marenco</b> <i>Boulettes azuki </i>	  <b>Hachis parmentier</b>  (purée de pommes de terre <b>BIO</b> )	 <b>Stick végétarien</b>	 <b>Colin mariné</b> au thym et citron
<b>Haricots beurre ciboulette</b>	 <b>Coquillettes BIO</b> locales 	  <b>Brandade de poisson</b>	<b>Chou fleur sauce mornay</b>	 <b>Riz créole</b> <b>BIO</b>
<b>Camembert</b> <b>BIO</b>  <b>Carré de l'Est</b> <b>BIO</b> 	<b>Yaourt aromatisé LOCAL BBC</b>  Yaourt nature <b>LOCAL BBC</b> et sucre 	<b>Fromage frais nature sucré</b>	<b>Comté AOP 70%</b>  <b>Gorgonzola AOP 30%</b> 	<b>Cotentin</b> Pavé demi-sel
<b>Gaufre fantasia</b> (nappée chocolat)	<b>Pomme</b> <b>BIO</b>  <b>Poire</b> <b>BIO</b> 	<b>Raisin</b>	<b>Prunes</b>	 <b>Milk shake cacao</b>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Préparation maison



Autres produits durables






























Pêche durable



Du 12 au 16 septembre 2022



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>Salade Iceberg</p>	<p> <b>Salade de lentilles assaisonnées</b> </p> <p>Salade de pâtes parisienne (basilic, échalote, tomates, maïs)</p>	<p><b>Pastèque</b></p>	<p><b>Pâté de campagne et cornichons</b> </p> <p>Œuf dur LOCAL mayonnaise</p>	<p> <b>Carottes râpées assaisonnées</b> </p> <p><b>BIO</b></p> <p><b>Tomate BIO vinaigrette</b> </p>
<p></p> <p><b>Emincé végétarien façon tajine</b></p> <p>(émincé de pois blé, oignons, abricots secs, tomate, poivrons, épices)</p>	<p></p> <p><b>Moussaka</b></p> <p>Escalope de blé panée et épinards pommes de terre sauce mornay </p>	<p><b>Cordon bleu</b></p> <p>Croq veggie fromage </p>	<p></p> <p><b>Filet de limande sauce citron</b></p>	<p> <b>Rôti de bœuf froid et mayonnaise</b></p> <p>Stick végétarien et mayonnaise </p>
<p> <b>Semoule BIO locale</b> </p>	<p><b>Purée de brocolis BIO</b> </p>	<p><b>Courgettes et blé BIO</b> </p>	<p><b>Petits pois</b></p>	
<p><b>Gouda BIO</b> </p> <p><b>Emmental BIO</b> </p>	<p><b>Fromage blanc nature et sucre</b></p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p><b>Fromage fondu président</b></p>	<p><b>Yaourt aromatisé LOCAL BBC</b> </p> <p>Yaourt nature LOCAL BBC et sucre </p>	<p><b>Camembert BIO</b> </p> <p><b>Carré de l'est BIO</b> </p>
<p> <b>Coupelle de compote de pêche BIO</b> </p> <p>Coupelle de compote pomme banane <b>BIO</b></p>	<p><b>Orange BIO</b> </p> <p><b>Kiwi BIO</b> </p>	<p><b>Liégeois chocolat</b></p>	<p><b>Prunes</b></p>	<p><b>Eclair au chocolat</b></p>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



Nouveauté



Origue France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Préparation maison



Autres produits durables
























Pêche durable

Du 19 au 23 septembre 2022



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Macédoine mayonnaise</b> Betteraves vinaigrette	 <b>Salade tomate BIO et maïs</b> Concombre BIO et olive	<b>Friand au fromage</b>	 <b>Céleri BIO mayonnaise BIO</b> Salade Iceberg	<b>Melon</b> Pastèque
<b>Francfort</b>  Croustillant fromage 	 <b>Pané blé épinards et fromage</b>	 <b>Hoki sauce nantua</b>	 <b>Rôti de veau sauce tomate</b> Galette italienne 	<b>Aiguillettes de colin meunière et citron</b>
<b>Lentilles</b>	 <b>Haricots verts ciboulette BIO</b>	 <b>Carottes ciboulette BIO</b>	  <b>Semoule BIO aux petits légumes</b>	  <b>Coquillettes BIO locales</b>
<b>Fromage blanc aromatisé</b> Fromage blanc nature et sucre	<b>Fraidou</b> Petit moulé ail et fines herbes	<b>Coulommiers</b>	  <b>Comté AOP</b> Saint Nectaire AOC	 <b>Yaourt nature LOCAL BBC et sucre</b>  Yaourt aromatisé LOCAL BBC
<b>Pomme BIO</b>  Poire LOCALE 	<b>Crêpe chocolat</b>	 <b>Banane BIO</b>	<b>Flan chocolat 70%</b> Flan nappé caramel 30%	<b>Prunes</b>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Préparation maison



Autres produits durables































Pêche durable

Du 26 au 30 septembre 2022



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre à l'échalote  Salade de pois chiches à l'orientale	<b>Salade croquante 70%</b> (chou blanc, carottes, yaourt, moutarde, mayonnaise) Salade des Antilles 30% (laitue iceberg, croûtons, vinaigrette à l'ananas)	Rillettes de porc et cornichon s/v : <b>Œuf dur LOCAL</b>  mayonnaise	 <b>Carottes râpées assaisonnées BIO</b>  Tomate BIO vinaigrette 	 <b>Chou fleur sauce cocktail</b> Salade d'haricots verts
 <b>Escalope hachée de veau sauce forestière</b> Omelette 	 <b>Gratin campagnard</b> (pommes de terre, lentilles, crème et épices)	 <b>Poulet rôti</b>  Stick végétarien épicé	 <b>Rôti de bœuf et mayonnaise</b> Nuggets de blé sauce  fraîcheur	 <b>Merlu sauce curry</b>
<b>Chou fleur ciboulette</b>	<b>Purée de pommes de terre BIO</b> 	<b>Ratatouille et blé BIO</b> 	<b>Riz pilaf BIO</b> 	
<b>Fromage blanc nature et sucre</b> Fromage blanc aromatisé	<b>Emmental BIO</b>  <b>Gouda BIO</b> 	 <b>Yaourt nature LOCAL BBC et sucre</b>	<b>Fromage fondu président</b> Croc'lait	<b>Brie BIO</b>  <b>Camembert BIO</b> 
<b>Poire LOCALE</b>  <b>Pomme BIO</b> 	<b>Crème dessert chocolat</b> Crème dessert caramel	 <b>Orange BIO</b>	 <b>Cake à la noix de coco</b>  (farine et œufs locaux)	<b>Raisin</b>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Préparation maison



Autres produits durables



Pêche durable



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade Iceberg et maïs</b> Endives et noix	<b>Betteraves BIO vinaigr</b> Macédoine mayonnaise	<b>Coleslaw BIO</b>	<b>Taboulé 70%</b> Salade de tortis au pesto 30% (tomates, basilic, ail, huile d'olive)	<b>Concombre en salade 70%</b> Mâche et croûtons 30%
<b>Viennoise de poulet</b> Croq veggie fromage	<b>Sauté de veau sauce provençale</b> Pané de blé épinards fromage	 <b>Bolognaise</b> Egréné végétal sauce tomate	 <b>Boulettes de soja sauce basilic</b>	 <b>Colin gratiné fromage</b>
<b>Petits pois</b>	 <b>Semoule BIO locale</b>	<b>Spirales BIO</b>	<b>Carottes BIO vichy</b>	<b>Purée de potiron BIO</b>
 <b>Yaourt nature LOCAL BBC et sucre</b>	 <b>Saint Nectaire AOC</b> Comté AOP	<b>Fromage blanc nature et sucre</b>	<b>Carré de l'Est BIO</b> Camembert BIO	<b>Fraidou</b> Petit moulé nature
 <b>Yaourt aromatisé LOCAL BBC</b>	<b>Pomme BIO</b> <b>Orange BIO</b>	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Banane BIO</b> <b>Ananas BIO</b>	<b>Liégeois chocolat 70%</b> Liégeois vanille 30%

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Préparation maison



Autres produits durables



Pêche durable



Du 10 au 14 octobre 2022

# Semaine du goût



LE JOUR DU Végé
















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22

- Nouveauté
- Origine France
- Plat végétarien
- Local
- Label rouge
- Viande racée
- Préparation maison
- Autres produits durables
- Pêche durable



**LE JOUR DU** 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p><b>Potage potimarron BIO</b> </p>	<p><b>Salade harmonie</b> (scarole et courgettes)</p> <p><b>Mélange catalan</b> (chou blanc, carottes, frisée, poivrons)</p>	<p><b>Crêpe au fromage</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade BIO</b> </p> <p><b>Chou blanc BIO assaisonné aux raisins</b> </p>	<p></p> <p><b>Betteraves BIO vinaigrette</b></p> <p>Macédoine mayonnaise</p>
 <p><b>Sauté de porc sauce tomate</b></p> <p><i>Boulettes azuki et ketchup</i> </p>	<p></p> <p><b>Escalope de blé panée</b></p>	 <p><b>Filet de limande sauce lentilles corail</b></p>	 <p><b>Rôti de veau sauce brune</b></p> <p><i>Galette de blé indienne</i> </p>	<p><b>Colin meunière</b></p>
<p><b>Haricots blancs</b></p>	<p><b>Chou fleur sauce mornay</b></p>	<p><b>Jardinière de légumes</b> (petits pois, haricots verts, carottes et navets)</p>	<p><b>Epinards et pommes de terre à la crème</b></p>	 <p></p> <p><b>Coquillettes BIO locales</b></p>
<p><b>Gouda BIO</b> </p> <p><b>Emmental BIO</b> </p>	<p><b>Camembert BIO</b> </p> <p><b>Carré de l'est BIO</b> </p>	<p><b>Fromage blanc nature et miel</b></p>	<p><b>Pont l'évêque AOC 70%</b> </p> <p><b>Fourme d'ambert AOC 30%</b> </p>	 <p><b>Yaourt aromatisé LOCAL BBC</b> </p> <p>Yaourt nature LOCAL BBC et sucre </p>
<p><b>Kiwi</b></p> <p>Poire</p>	<p><b>Tarte aux poires</b></p> <p>Tarte normande aux pommes</p>	<p><b>Ananas BIO</b> </p>	<p><b>Crème dessert vanille 30%</b></p> <p>Crème dessert chocolat 70%</p>	<p><b>Banane BIO</b> </p> <p><b>Orange BIO</b> </p>

**VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22**

















**LUNDI- MARRON**

**MARDI- JAUNE**

**MERCREDI- VERT**

**JEUDI- ORANGE**

**VENDREDI-BLANC**

Roulé fromage	Duo de carottes	Salade haricots verts BIO 	Potage potiron BIO 	Céleri rémoulade BIO 
 Haché de bœuf sauce mironton <i>Boulettes de soja</i>	 Croq veggie fromage	 Filet de saumon frais sauce oseille	Sauté de veau sauce hongroise (paprika, oignons, ail, champignons, crème, tomate) <i>Galette Tex Mex </i>	 Quenelle de volaille sauce crème <i>Quenelle nature sauce crème</i>
Lentilles BIO 	Haricots beurre et pommes de terre vapeur	Purée de brocolis BIO 	Quinoa BIO safrané 	Riz créole BIO 
Fromage blanc et crème de marrons	Gouda BIO 	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Camembert BIO 
Kiwi BIO 	Ananas frais BIO et coco râpée 	Pomme granny	Cake carottes maison 	Panna cotta maison 

**VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22**



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Préparation maison



Autres produits durables



Pêche durable

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Taboulé</b> (semoule BIO locale)</p>		<p><b>Salade iceberg et croûtons</b></p>	<p><b>Betteraves en salade BIO</b></p>	<p><b>Salade océane</b> (iceberg, crevettes, maïs et cube d'emmental)</p>
<p><b>Blanquette de veau</b> Omelette au fromage</p>	<p>FERIE</p>	<p><b>Hachis parmentier</b> (purée de pommes de terre fraîche BIO)</p> <p>Brandade de poisson</p>	<p><b>Pizza égrénée végétarienne à la mexicaine</b></p>	<p><b>Moules à la crème</b></p>
<p><b>Carottes BIO vichy à l'ail</b></p>		<p><b>Salade buffalo</b> (haricots rouges, iceberg et maïs)</p>	<p><b>Salade buffalo</b> (haricots rouges, iceberg et maïs)</p>	<p><b>Frites</b></p>
<p><b>Saint Paulin BIO</b></p>		<p><b>Pont l'Evêque AOC</b></p>	<p><b>Fromage blanc nature BIO et coulis de framboise</b></p>	
<p><b>Kiwi BIO</b></p>		<p><b>Compote pomme banane BIO</b></p>	<p><b>Banane BIO</b></p>	<p><b>Ile flottante et cigarette russe</b></p>

## VILLE DE BOIS LE ROI - Menus validés en commission du 22/04/22