



DU

02/01/23

AU

06/01/23



Centre de loisirs

LE JOUR DU **Vége**

LA gourmande
GALETTE
DU CHEF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Coleslaw (agro)</p> <p>Pomelos et sucre</p>	<p>Haricots verts et vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Salade verte et vinaigrette</p> <p> Vinaigrette maison</p>	<p>Salade de mâche et betteraves</p> <p>Vinaigrette maison</p> <p> Céleri rémoulade BIO (à râper)</p>	<p>Rosette et cornichons</p> <p>Œufs durs locaux et mayonnaise</p>
<p>Raviolis de volaille</p> <p>Raviolis de légumes</p> <p></p>	<p> Vége</p> <p>Tortis aux légumes, haricots blancs et colombo</p>	<p> BIO</p> <p>Sauté de veau BIO sauce marenço</p> <p>Omelette</p>	<p> Boulettes de bœuf sauce dijonnaise (moutarde, mélange 3 légumes, oignons, crème)</p> <p> Boulettes azukis sauce échalote</p>	<p>Calamars à la romaine</p>
<p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Cotentin nature</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Poêlée de légumes</p>	<p>Purée de carottes</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>
<p>Coupelles de compote de pomme BIO</p> <p>Coupelles de compote de pomme fraise BIO</p>	<p>Fruit BIO</p>	<p> Semoule au lait maison BIO</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Fromage frais nature BIO et sucre BIO</p>	<p>Emmental</p> <p>St Paulin</p>
			<p>Galette des rois</p>	<p>Fruit BIO</p>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée



























DU

09/01/23

AU

13/01/23




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade verte et croûtons Salade iceberg et maïs Vinaigrette maison	Crêpe au fromage	 Carottes râpées assaisonnées 70%  Chou blanc râpé assaisonné 30% Vinaigrette "maison"	 Potage oriental (légumes couscous, pomme de terre, oignons, crème, cumin)
  Emincé de pois sauce curry	  Cubes de colin sauce aurore (tomate, laurier, thym, huile, ail, crème, sauce tomate pizza, mélange 3 légumes)	Cordon bleu  Croq veggie fromage	 Rôti de bœuf et ketchup  Chili sin carne et riz BIO	   Gratin de macaronis BIO au jambon (porc)  Croustillant au fromage et sauce fraîcheur Macaroni BIO
 Semoule	Purée de brocolis et pommes de terre	Poireaux béchamel à l'emmental	 Haricots vert BIO	  
Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits	Cotentin nature Pavé 1/2 sel	Tomme Blanche	 St Nectaire AOC  Cantal AOC	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
 Fruit de saison BIO	Compote de pomme BIO Compote de pomme banane BIO	 Fruit de saison BIO	 Cake au chocolat maison	 Fruit de saison BIO

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22


Appellation d'Origine Protégée



DU

16/01/23

AU

20/01/23



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Endives et croûtons</p> <p>Salade de mâche et betteraves</p> <p>vinaigrette à la pomme maison</p>	<p> Potage au potiron</p>	<p> Potage parmentier BIO</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail</p> <p>Champignons émincés au fromage blanc et ciboulette</p>
<p> Doria de bœuf (bœuf haché, sauce tomate soja, et riz)</p> <p> Boulettes soja sauce soja riz BIO</p>	<p> Omelette BIO</p>	<p> Carré de porc au miel</p> <p> Nuggets de blé sauce échalote</p>	<p>Fish and chips</p>	<p> La Morbiflette (porc) (Gratin façon tartiflette au morbier)</p> <p>Gratin campagnard (Crème, lentilles, pommes de terre, muscade, raz el hanout, ciboulette)</p> <p></p>
<p> Yaourt nature BIO et sucre</p> <p> Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Edam</p> <p>Tomme noire</p>	<p>Petit Moulé nature</p>	<p> Brie BIO</p> <p> Carré de l'Est BIO</p>	<p>Fromage blanc nature et sauce fraise</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Tarte normande</p>	<p> Crème onctueuse vanille maison</p>	<p>Compote de pomme banane</p> <p>Compote de pomme abricot</p>	<p> Fruit de saison BIO</p>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée



DU

23/01/23

AU

27/01/23



LES FESTIVITÉS LUNAIRES DU CHEF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette 80% Poireaux vinaigrette 20% vinaigrette maison	Saucisson à l'ail et cornichons Œufs durs locaux et mayonnaise 	 Carottes BIO râpées assaisonnées	LE JOUR DU Nems aux légumes et sauce Nem	Coleslaw Salade choubidou (chou rouge, raisins corinthe, sirop cassis, moutarde, huile de colza)
Chipolatas Pané de blé fromage épinards	 Sauté de bœuf sauce navarin <small>(oignons, ail, herbes de provence, carottes, navets, tomate, vin blanc)</small> Tortis, légumes, haricots blancs et colombo 	Viennoise de poulet et sauce tartare Galette indienne <small>(lentilles corail, protéines de blé, farine de blé, courgette, oignons, tomates séchées)</small> 	 Riz égréné végétal à l'asiatique (égréné de pois , oignons, sauce soja, coriandre, gingembre, champignons oreille de judas, ail)	Aiguillettes de colin meunière
 Lentilles à la tomate	Haricots beurre ciboulette	Poêlée de légumes	Purée de potiron	Gouda Tomme noire
Cotentin nature Pavé 1/2 sel	Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits	 Pont l'Evêque AOC	 Yaourt nature sucré	Tarte au citron
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Ananas frais et coco râpée et Nougat chinois	

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée



DU

30/01/23

AU

03/02/23



LE JOUR DU Végé

LUNDI

Salade verte et croûtons
70%Mélange catalan 30%
(frisée, carottes, chou blanc,
poivrons)

vinaigrette maison

Végé

Cappelletti base tomate
basilic

Carré de l'Est BIO

Camembert BIO

Flan chocolat 70%

Flan vanille 30%

MARDI

Taboulé

Salade piémontaise sans
jambon

Colin mariné à la provençale

Brocolis béchamel

Yaourt aromatisé

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison BIO

MERCREDI

Salade farandole
(frisée, chou blanc, maïs,
radis)

vinaigrette maison

Boulettes de bœuf sauce
olivesBoulettes azukis sauce
échalote

Purée de carottes BIO

Fromage frais au sel de
Guérande

Compote de pomme cassis

JEUDI

Céleri râpé BIO sauce
échaloteChou rouge râpé BIO
vinaigrette (4G)Paupiette de veau sauce
normande

(oignons, champignons, vin blanc, crème)

Galette Tex Mex
(h.rouges, blé, boulghour,
oignons frits, tomate,
maïs, poivrons)

Petits pois au jus

Cantal AOC

St Nectaire AOP



Crêpe moelleuse sucrée

VENDREDI

Base tomatée de la mer
(Rillettes de maquereaux à la tomate)Œufs durs locaux
et mayonnaise

Poulet rôti

Nuggets de blé sauce
enrobante à l'ailPommes de terre et navets à
la crème / moutardeFromage blanc nature et
sucreFromage blanc nature sauce
fraise

Fruit de saison BIO

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée



DU

06/02/23

AU

10/02/23



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg et oignons grillés 70%</p> <p>Endives et croûtons 30%</p> <p>vinaigrette maison</p>	<p> </p> <p>Chou blanc râpé BIO vinaigrette</p> <p>Pomelos et sucre</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Salade verte et maïs 70%</p> <p>Salade hollandaise 30% (batavia, carotte, cèleri, chou blanc)</p> <p>vinaigrette sauce salade fromage blanc et moutarde</p>	<p> </p> <p>Betteraves BIO vinaigrette 70%</p> <p>Salade d'haricots verts BIO vinaigrette 30% </p>
<p>Saucisse de Francfort</p> <p><i>Galette italienne</i> (blé, pois, tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive)</p>	<p></p> <p>Colin ail et fines herbes</p>	<p></p> <p>Rôti de bœuf sauce normande</p> <p><i>Pané mozzarella et mayonnaise</i></p>	<p>Croustillant au fromage</p>	<p></p> <p>Moules à la crème</p>
<p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p>Purée d'épinards</p>	<p></p> <p>Gratin de navets (navets et pommes de terre)</p>	<p></p> <p>Jardinière de légumes</p>	<p>Pommes rissolées</p>
<p>Petit moulé nature</p> <p>Petit moulé aux noix</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Brie</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p></p> <p>Gouda BIO</p> <p>St Paulin BIO </p>	<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>
<p></p> <p>Coupelle de compote pomme fraise BIO</p> <p></p> <p>Coupelle de compote pomme abricot BIO</p>	<p>Crème dessert chocolat 70%</p> <p>Crème dessert vanille 30%</p>	<p></p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p></p> <p>Cake vanille maison</p>	<p></p> <p>Fruit de saison BIO</p>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée

DU

13/02/23

AU

17/02/23


LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Anglaise au cheddar Salade iceberg et croûtons vinaigrette maison	Salade pommes de terre cubes parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) Salade de lentilles vinaigrette maison	Œufs durs locaux et mayonnaise	Duo de carottes râpées 70% Chou blanc râpé aux raisins 30% vinaigrette maison	Potage paysan BIO
 Penne végétariens et base houmous	Sauté de veau BIO sauce normande Emincé de pois sauce blanquette	Viennoise de dinde et ketchup Escalope de blé panée et ketchup	Médaillon de merlu sauce rougail (oignons, tomate, ail, sucre, tomate, herbes de provence, jus de citron, curcuma)	Jambon blanc Nuggets de blé
	Haricots verts ciboulette	Gratin de piperade (macaronis, piperade et emmental râpé)	Semoule BIO aux petits légumes	Pommes de terre sautées
Brie Pont l'Evêque AOC	Emmental St Nectaire AOC	Yaourt nature BIO et sucre	Montboissier Mimolette	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits
Coupelle de compote de pomme BIO Coupelle de compote de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO	Banane BIO au chocolat	Eclair au chocolat	Fruit de saison

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22


Appellation d'Origine Protégée



DU

20/02/23

AU









































































24/02/23



LE JOUR DU **Vége**

LE **joyeux**
CARNAVAL
DU CHEF

Vacances scolaires

LUNDI	MARDI GRAS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œufs durs locaux sauce picalili	Salade iceberg et maïs et olives <i>Vinaigrette à la mangue maison</i>	Pomelos et sucre	  Potage potimarron BIO	Crêpe aux champignons
  Riz à la mexicaine <small>(tomates, ail, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin, riz)</small>	Colin meunière et citron <i>Croq veggie tomate</i>	 Couscous boulettes d'agneau (semoule locale)  <i>Couscous végé (semoule locale)</i> 	  Coquillettes carbonara (porc)  <i>Macaronis à l'italienne</i> 	 Rôti de bœuf sauce hongroise <small>(oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomate)</small> <i>Boulettes au pistou sauce basilic</i> 
Cotentin nature	  Carottes BIO saveur soleil	 	  Coquillettes carbonara (porc)  <i>Macaronis à l'italienne</i> 	Beignet de chou fleur
Fruit de saison 	 Beignet au chocolat	 	  Coquillettes carbonara (porc)  <i>Macaronis à l'italienne</i> 	Beignet de chou fleur
Cotentin nature	Yaourt aromatisé	 	  Coquillettes carbonara (porc)  <i>Macaronis à l'italienne</i> 	Yaourt aromatisé
Fruit de saison 	Beignet au chocolat	 	  Coquillettes carbonara (porc)  <i>Macaronis à l'italienne</i> 	Fruit de saison 
Cotentin nature	Yaourt aromatisé	 	  Coquillettes carbonara (porc)  <i>Macaronis à l'italienne</i> 	Yaourt aromatisé
Fruit de saison 	Beignet au chocolat	 	  Coquillettes carbonara (porc)  <i>Macaronis à l'italienne</i> 	Fruit de saison 
Cotentin nature	Yaourt aromatisé	 	  Coquillettes carbonara (porc)  <i>Macaronis à l'italienne</i> 	Yaourt aromatisé
Fruit de saison 	Beignet au chocolat	 	  Coquillettes carbonara (porc)  <i>Macaronis à l'italienne</i> 	Fruit de saison 

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée



DU

27/02/23

AU

03/03/23



Repas

Vacances scolaires

LE JOUR DU Végé **montagnard**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre	Potage freneuse BIO (navets, crème, pommes de terre)	Pizza au fromage	Salade de mâche et raisins vinaigrette maison	Betteraves vinaigrette vinaigrette maison
Steak haché de saumon sauce lombarde <small>(Tomate, ciboulette, ail, crème, oignon, vin blanc, épices paëlla, fumé de poisson, farine de riz)</small> Escalope de blé panée 	Pané mozzarella	Rôti de veau sauce dijonnaise <small>(moutarde, mélange 3 légumes, oignons, crème, farine de riz)</small> Croq veggie au fromage 	La Morbiflette (porc) Gratin campagnard <small>(Crème, lentilles, pommes de terre, muscade, raz el hanout, ciboulette)</small> 	Calamars à la romaine
Purée de potiron	Jardinière de légumes	Haricots vert BIO	Carottes et blé 	
Petit moulé aux noix	Camembert	Cantal AOC	Fromage blanc nature BIO et miel	Yaourt aromatisé BIO
Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO	Salade de fruits (à faire sur site) + citron	Gâteau de Savoie coulis Myrtilles maison	Fruit de saison

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée



DU

06/03/23

AU

10/03/23



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis et beurre</p> <p>Salade de mâche et betteraves</p> <p>vinaigrette maison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>vinaigrette maison</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Salade croquante 60% (Chou blanc, carottes jaunes, yaourt, moutarde, myonnaise) BIO</p> <p>Céleri rémoulade BIO 40%</p> <p>vinaigrette maison</p>	<p> BIO</p> <p>Carottes râpées BIO assaisonnées 70%</p> <p>Endives aux noix 30%</p> <p>vinaigrette maison</p>
<p>Risotto aux dès de dinde</p> <p><i>Escalope de blé panée & ketchup</i></p> <p><i>Riz créole</i></p> <p></p>	<p> Jambon Blanc LR</p> <p><i>Pané au fromage et épinards</i></p> <p></p>	<p> Colin à la brésilienne (crème, tomate, huile tournesol et colza, oignons, jus de citron vert, épices, plantes aromatiques, sucre, ail)</p>	<p></p> <p>Riz à l'andalouse</p> <p>(ail, poivrons rouge te vert, courgettes, champignons, safran, maïs, oignons, petits pois, mélange tandoori, bouillon Bio, riz)</p>	<p> Sauté de bœuf BIO sauce basquaise</p> <p><i>Boulettes azukis sauce fraicheur</i></p> <p></p>
	<p>Coquillettes BIO locales</p>	<p>Brocolis BIO sauce mornay</p>		<p>Purée d'épinards</p>
<p>Cotentin</p> <p>Fraidou</p>	<p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fromage blanc nature et cassonade</p>	<p>Coulommiers </p> <p>Pont l'Evêque AOC </p>	<p>Emmental BIO </p> <p>Edam BIO </p>
<p>Compote pomme banane BIO </p> <p>Compote pomme abricot BIO </p>	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Fruit de saison</p>	<p> Quatre quart maison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée



DU

13/03/23

AU

17/03/23



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Endives aux oignons grillés 30%</p> <p>Salade verte et croûtons 70%</p> <p>vinaigrette maison</p>	<p>Coleslaw BIO</p> <p>Céleri rémoulade BIO</p>	<p>Pâté de campagne 100%</p> <p>S/V : Œufs durs locaux et mayonnaise</p>	<p>Salade iceberg et cheddar</p> <p>Carottes râpées assaisonnées</p> <p>vinaigrette maison</p>	<p>Bouillon de volaille et vermicelle</p> <p>S/V : Betteraves vinaigrette vinaigrette maison</p>
<p>Cordon bleu</p> <p>Croq veggie au fromage</p>	<p>Omelette</p>	<p>Carré de porc fumé</p> <p>Tortis flageolets poivrons curry</p>	<p>Médailillon de merlu sauce bourride</p>	<p>Yakiniku de bœuf (émincé de bœuf, ail, sauce soja, vinaigre de riz, gingembre)</p> <p>Pané mozza à l'ail</p>
<p>Printanière de légumes</p>	<p>Navets et pommes de terre à la crème/moutarde</p>	<p>Flageolets</p>	<p>Julienne de légumes</p>	<p>Riz vinaigré</p>
<p>Petit moulé nature 70%</p> <p>Petit moulé aux noix 30%</p>	<p>Montboissier</p> <p>Gouda</p>	<p>Brie</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Fromage frais nature BIO et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO</p>
<p>Compote pomme fraise BIO</p> <p>Compote pomme abricot BIO</p>	<p>Flan nappé caramel</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Donut au sucre</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée



DU

20/03/23

AU

24/03/23



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	INDE NEW délices	VENDREDI
<p>Salade Buffalo et vinaigrette au sirop d'érable 30% (laitue iceberg, h. rouges, maïs)</p> <p>Salade verte et croûtons 70% vinaigrette maison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Chou fleur sauce cocktail</p>	<p>Roulé au fromage</p>	<p>Salade iceberg sauce à l'indienne</p>	<p>Salade de pois chiches au cumin</p>	
<p>Cassoulet</p> <p><i>Émincé végé sauce basquaise</i> <i>Haricots blancs à la tomate</i></p>	<p>Gratin de la mer</p>	<p> Rôti de bœuf</p> <p><i>Croq veggie à la tomate</i></p>	<p> Émincé de dinde au curry</p> <p><i>Dahl de lentilles corail et riz</i></p>	<p>Galette indienne</p>	
<p>Fromage blanc aux fruits BIO</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p>	<p>Mi-chèvre</p> <p>Tomme Blanche</p>	<p>Haricots beurre</p>	<p> Semoule BIO</p>	<p>Aloo Gobi (chou fleur, pommes de terre, oignons et curry)</p>	
<p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Gâteau basque</p>	<p> Yaourt aromatisé BIO</p>	<p> Vache qui rit BIO</p>	<p>Gouda BIO</p> <p>St Paulin BIO</p>	
		<p>Fruit de saison</p>	<p> Dessert indien</p>	<p> Ananas au sirop épicé (cannelle déco)</p>	

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée



DU

27/03/23

AU

31/03/23



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Chiffonnade de salade verte 70%</p> <p>Endives et croûtons 30%</p> <p>vinaigrette maison</p>	<p> </p> <p>Betteraves vinaigrette BIO</p>	<p>Radis et beurre</p>	<p> Salade de PDT parisienne</p> <p> Salade de blé catalane</p> <p></p>	<p> </p> <p>Carottes râpées assaisonnées</p> <p> Sunomono </p> <p>(Concombre, vinaigre de riz, sucre, sauce soja)</p>
<p>Escalope de dinde viennoise</p> <p>Boulettes de soja sauce tomate basilic</p> <p></p>	<p></p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Pané mozzarella</p> <p></p>	<p></p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Lasagnes haché végétal</p> <p> </p>	<p></p> <p>Omelette</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce orientale</p> <p>Couscous végétarien</p> <p></p>
<p>Petits pois au jus</p>	<p>Riz créole</p>	<p> </p>	<p>Epinards béchamel</p>	<p></p> <p>Semoule et jus de légumes</p>
<p>Emmental BIO </p> <p>Edam BIO </p>	<p>Fromage frais sucré</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p></p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Fromage fondu Président</p> <p>Fraidou</p>	<p>Camembert BIO </p> <p>Brie BIO </p>
<p>Eclair au chocolat</p>	<p></p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Compote pomme ananas</p>	<p></p> <p>Fruit de saison BIO</p>	

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du 24/11/22



Appellation d'Origine Protégée