



DU

03/04/23

AU

07/04/23



LE JOUR DU *Végé*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et croûtons Vinaigrette maison Radis sauce piccalilli	Salade d'haricots verts et maïs vinaigrette 80% Brocolis vinaigrette 20%	Crêpe au fromage	Concombre et vinaigrette maison Céleri rémoulade	Carottes râpées assaisonnées Salade asiatique vinaigrette
Blanquette de la mer (cubes de colin, fruits de mer et crème)	Tortis sauce fromagère (oignons, sauce tomate, fromage frais ail et fines herbes, haricots blancs)	Boulette de bœuf à la dijonnaise (sauce moutarde, crème, oignons) <i>Boulettes azukis sauce fraicheur</i>	Nuggets de poisson et citron (colin ou lieu noir)	Rôti de bœuf et jus <i>Galette basquaise</i>
Semoule BIO		Purée de courgette	Printanière de légumes	Pommes de terre rissolées
St Paulin Cantal AOP		Yaourt aromatisé local Yaourt nature local et sucre	Tomme blanche	Emmental BIO Gouda BIO
Mousse au chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Moelleux au caramel maison 	Coupelle de compote pomme BIO Coupelle de compote de pomme fraise BIO

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée















DU

10/04/23

AU

14/04/23




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betteraves vinaigrette 80% Macédoine mayonnaise 20%	Iceberg Sauce salade	Radis et beurre Coleslaw (agro)	Salade verte et croûtons et vinaigrette  Carottes râpées assaisonnées
	Tarte fromage	 Sauté de dinde sauce blanquette (oignons, ail, crème, champignons) <i>Emincé végétarien sauce blanquette</i>	Cheeseburger Fishburger	 Colin mariné provençale
	 Salade verte BIO et sauce salade	Purée de brocolis	Chips	  Carottes BIO vichy
	 Yaourt aromatisé local  Yaourt nature local et sucre	Fromage fondu président	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	 Camembert  Pont l'Evêque AOP
	 Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	 Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée



DU

17/04/23

AU

21/04/23

elior

LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
 Salade de lentilles Salade piémontaise sans jambon	 Salade betteraves et maïs	Salade iceberg et vinaigrette passion	 Apéritif : Sirop de Grenadine Carottes râpées assaisonnées et croûtons	Concombres émincés et vinaigrette Salade ronde (radis rondelle et sauce basilic)
 Filet de hoki sauce crème	 Hachis parmentier <i>Gratin campagnard</i>	 Poulet rôti <i>Omelette</i>	Boulettes d'agneau sauce dijonnaise (moutarde, crème, oignons) <i>Croq veggie fromage</i>	Stick végétarien et ketchup
Brocolis à la béchamel	<i>Gratin campagnard</i>	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay	 Haricots verts BIO	 Spirales BIO
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO	Tomme Blanche Coulommiers	Edam BIO	 Cake au chocolat maison et crème anglaise	 Saint Nectaire AOP Cantal AOC
 Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	Flan gélifié vanille Flan gélifié chocolat	Coupelle de compote de pomme Coupelle de compote de pomme fraise	

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée



DU

24/04/23













AU

28/04/23



Vacances scolaires

Menu anglais

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU  Végé</p> <p> Betteraves vinaigrette</p>	<p>Tomates rondelles et vinaigrette maison</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Salade anglaise au cheddar (iceberg, cheddar, croutons, assaisonnement terroir)</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>*Œufs durs mayonnaise</p>
<p>Chili sin carne (haricots rouges, tomate, oignons, maïs, poivrons, sauce chili)</p>	<p>  Sauté de bœuf BIO sauce pain d'épices</p> <p><i>Escalope de blé panée et ketchup</i></p>	<p>Burger de veau sauce marengo (tomate, oignons, champignons, tomates, ail)</p> <p><i>Galette italienne</i></p>	<p>Poisson façon Fish and chips sauce blanche (Colin d'Alaska)</p> <p><i>Œufs brouillés</i></p>	<p> Gratin de macaronis au jambon (macaronis, dés de jambon, crème)</p> <p> Macaronis à l'italienne (oignons, lentilles, poivrons, brunoise, tomate)</p>
<p>Riz créole</p>	<p> Carottes vichy</p>	<p> Ratatouille et blé BIO</p>	<p>Pommes campagnardes</p>	<p> Macaronis à l'italienne (oignons, lentilles, poivrons, brunoise, tomate)</p>
<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p> Munster AOC</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> </p>	<p> Emmental BIO</p>
<p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Tarte citron</p>	<p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Fromage blanc nature BIO Compote de pomme et brisure de daim</p>	<p>Fruit de saison</p>

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée



DU










01/05/23

AU

05/05/23



Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine mayonnaise	 Taboulé	Iceberg et noix Vinaigrette passion	Gaspacho
	Raviolis de volaille et fromage râpé <i>Raviolis de légumes</i>	 Pavé de merlu sauce crème	Burger de bœuf et ketchup <i>Galette indienne</i>	 Paëlla au poulet  (riz BIO) <i>Riz et émincé pilaf à l'espagnole</i> (riz, émincé de pois, petits pois, poivrons, tomates, épices paëlla)
		 Haricots verts ciboulette BIO	Pommes de terre sautées	
	Fromage frais nature sucré	Croc'lait	 Camembert BIO	Tomme des Pyrénées
	 Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Salade de fruits frais et jus d'orange

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée



DU

08/05/23

AU

12/05/23



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de tortis au surimi Taboulé	Coupelle de pâté de campagne <i>Salade piémontaise sans jambon</i>	Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette	Salade iceberg, dés d'emmental, et croûtons vinaigrette du terroir
	 Moussaka <i>Raviolis de légumes</i>	 Poulet rôti <i>Croq veggie tomate</i>	Omelette	 Colin gratiné au fromage
		Printanière de légumes	Pommes rissolées et ketchup	 Boulgour BIO et ratatouille
	 Fromage blanc nature sauce fraise Fromage blanc nature et sucre	 Camembert BIO	Tomme blanche Brie	 Yaourt aromatisé local Yaourt nature local et sucre
	 Fruit de saison BIO	Banane au chocolat (topping)	 Coupelle de compote de pommes BIO Coupelle de compote pomme pêche BIO	Tarte abricotine

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée

DU

15/05/23

AU

19/05/23

elior LE JOUR DU 


LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



 Betteraves vinaigrette 80%
 Macédoine mayonnaise 20%


 Salade de penne au pesto
 Salade de pois chiches
Tomate vinaigrette
vinaigrette basilic


Stick végétarien

 
 Sauté de bœuf BIO sauce
 forestière
 (oignons, champignons, crème,
 herbes)
 Pané de blé aux épinards et
 fromage


 Pavé de merlu sauce curry



 Purée de pommes de terre
 BIO



 Carottes vichy


 Petits pois BIO Braisés

FERIE

FERME


 Yaourt aromatisé local


 Yaourt nature local et sucre

Camembert


Coulommiers

Cantal AOC 

 Fruit de saison

Liégeois chocolat

Liégeois vanille

Riz au lait 

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI

 Nouveauté

 Origine France

 Plat végétarien

 Local

 Label rouge

 Viande racée

 Maison

 Pêche durable



Appellation d'Origine Protégée



DU

22/05/23

AU

26/05/23



LE JOUR DU Végé

Tous fans de carottes!!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre Tomates et maïs Sauce salade	Taboulé 70% Salade de piémontaise sans jambon 30%	Radis et beurre	FANS DE CAROTTE Duo de carottes & sauce carottes cumin (purée de carottes, cumin, crème)	FANS DE CAROTTE Sunomono de carottes (carottes râpées, vinaigre de riz, sauce soja et sucre)
Pizza fromage	Colin meunière	Sauté de veau sauce marengo (tomate, oignons, champignons, ail) <i>Pané mozzarella et sce méditerranée</i>	Macaronis au cheddar et à la dinde Macaronis à l'indienne (tomate, ail, poivrons, petits pois, mélange tandoori)	Hachis parmentier à la carotte Brandade de poisson à la carotte
Salade verte BIO et sauce salade	Petits pois	Courgettes cubes et riz		
Camembert BIO Point l'évêque AOP	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature sucré BIO	Fraidou	Mimolette	Fromage blanc BIO et coulis de mangue
Mousse chocolat lait Crème dessert vanille	Fruit de saison	Coupelle de compote pomme fraise BIO	Cake sucré à la carotte	Cigarette russe

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée



DU

29/05/23

AU

02/06/23



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tomate</p> <p>Sauce salade</p>	<p>Salade de tortis au surimi (tortis, surimi, sauce crémée, poivrons)</p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>vinaigrette maison</p>	<p> Melon BIO</p> <p> Pastèque BIO</p>
	<p>Saucisse de francfort</p> <p><i>Omelette</i></p>	<p>Burger de veau sauce provençale (oignons, ail, crème, poivrons, courgettes, tomates)</p> <p><i>Galette espagnole</i></p>	<p></p> <p>Brandade de poisson (colin)</p>	<p></p> <p>Rôti de bœuf froid et ketchup</p> <p><i>Croq veggie tomate</i></p>
	<p>Pommes rissolées</p>	<p>Printanière de légumes</p>		<p>Chou fleur et béchamel au cheddar</p>
	<p> Yaourt aromatisé local</p> <p> Yaourt nature local et sucre</p>	<p>Brie</p>	<p>Saint Paulin BIO </p> <p>Edam BIO </p>	<p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité</p>
	<p>Coupelle de compote pomme fraise BIO </p> <p>Coupelle de compote pomme poire BIO</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet chocolat</p>

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée



DU

05/06/23

AU

09/06/23



LE JOUR DU **Végo**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et olives vinaigrette moutarde à l'ancienne	Taboulé Salade de penne au pesto (tomates, basilic, ail, huile d'olive)	Salade verte et croûtons	Carottes râpées et maïs	Melon Pastèque
Boulettes de bœuf sauce olives <i>Crêpe fromage</i>	Omelette au fromage	Paupiette de veau sauce curry (oignons, ail, curry, crème) <i>Galette indienne</i>	Poulet rôti <i>Boulettes azuki</i>	Colin ail et fines herbes
Spirales BIO	Courgettes rondelles et béchamel au chèvre	Purée de brocolis BIO	Garniture couscous (semoule et légumes couscous)	Riz BIO et ratatouille
Cantal AOC St Nectaire AOC	Yaourt aromatisé local Yaourt nature local et sucre	Gouda BIO	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc et cassonade	Camembert Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Flageodique (cake à base de flageolets, poire au sirop, amande)	Coupelle de compote pomme abricot Coupelle de compote pomme cassis

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée



DU

12/06/23

AU

16/06/23



LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et croûtons Concombre et maïs Vinaigrette passion	 Betteraves vinaigrette Salade d'haricots verts	Salade de tomates	Salade des Alpes (pommes de terre, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, miel, mimolette et croûtons) Salade de lentilles 	Salade ronde (radis rondelle et sauce basilic) Salade catalane
Cordon bleu <i>Escalope de blé panée</i>	 Pavé de merlu sauce rougail (oignons, tomate, ail, curcuma)	Jambon de poulet <i>Omelette fines herbes</i>	 Rôti de bœuf et mayonnaise <i>Croq veggie fromage</i>	Cappeletti sauce tomate
Purée de courgette	 Semoule BIO	Frites au four	 Carottes vichy 	
Brie Coulommiers	 Yaourt aromatisé local  Yaourt nature local et sucre	 Saint Paulin BIO	Fromage blanc nature et sauce fraise Fromage blanc nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes Fraidou
 Coupelle de compote de pommes BIO  Coupelle de compote pomme banane BIO	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison 	Crêpe moelleuse sucrée

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée

DU

19/06/23

AU

23/06/23


LE JOUR DU **Végé**

C'est l'été!!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Salade croquante (chou blanc, carottes, yaourt, moutarde, mayonnaise)	 Salade de tortis à la parisienne (tortis, maïs, tomates, basilic, échalotes) Salade piémontaise sans jambon	Pastèque	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette Tomate et maïs
Emincé de pois sauce blanquette (crème, oignons, champignons)	Paupiette de veau au jus <i>Pané mozzarella</i>	Chipolatas et merguez <i>Œuf dur mayonnaise</i>	 Rôti de bœuf et jus <i>Bouchée orientales sauce cocktail basilic</i>	 Aiguillettes de colin meunière et citron
Boulgour BIO	Printanière de légumes	 Taboulé BIO	 Riz safrané BIO	 Haricots verts BIO à la provençale
Fromage frais sucré Fromage frais fruité	 Camembert BIO Tomme BIO	Petit Louis coque 	Fraidou Petit moulé aux noix	 St Nectaire AOC Cantal AOC
Liégeois vanille Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Milk shake framboise	Fruit de saison	 Cake vanille et pépites de chocolat

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée



DU

26/06/23

AU

30/06/23



LE JOUR DU **Vége**

LE RÉGAL ESTIVAL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade piémontaise sans jambon</p> <p>Salade de lentilles</p>	<p>Chou fleur sauce cocktail</p> <p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>*Œufs durs et mayonnaise</p>	<p>BIO Salade verte BIO et vinaigrette BIO</p> <p>Tomate BIO vinaigrette</p>	<p>Melon</p> <p>Pastèque</p>
<p> Steak de colin sauce lombarde (tomates, ciboulette, ail, crème, oignons, épices paëlla)</p>	<p>Riz et œufs brouillés à l'espagnole (oignons, ail, haricots plats, poivrons, épices paëlla, maïs, haricots blancs)</p>	<p>Viennoise de poulet</p> <p>Quenelle de brochet sauce aurore</p>	<p>Cheeseburger</p> <p>Fishburger</p>	<p>Carré de porc fumé froid et mayonnaise</p> <p>Brandade de poisson</p>
<p> Carottes au cumin</p>		<p>Chou fleur ciboulette</p>	<p>Chips</p>	<p> Taboulé</p>
<p>Mimolette</p> <p>Emmental</p>	<p> Yaourt aromatisé local</p> <p> Yaourt nature local et sucre</p>	<p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Petit Louis coque</p>	<p>Camembert</p> <p>Pont l'évêque </p>
<p>BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>BIO Banane BIO au chocolat</p>	<p>Mister freeze</p>	<p>BIO Coupelle de compote de pomme BIO BIO</p> <p>Coupelle de compote pomme abricot BIO</p>

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée



DU

03/07/23

AU

07/07/23



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes râpées assaisonné 90% Radis râpé vinaigrette 10%	Pizza fromage	Rosette et cornichons Œuf durs mayonnaise	Salade du chef Iceberg emmental et croûtons	Pique nique (Gourde fournie par les parents)
Pavé de poisson mariné à la provençale	<i>Boulettes de soja et ketchup</i>	Sauté de dinde sauce olives <i>Croustillant fromage</i>	Emincé de bœuf sauce marengo (ail, tomate, oignons, champignons) <i>Galette basquaise</i>	SANDWICH BAGUETTE Jambon blanc LR beurre <i>Sandwich baguette, Œufs durs mayonnaise et salade</i>
Riz créole	Purée de céleri et pommes de terre	Gratin de piperade (macaronis, piperade, fromage râpé)	Carottes braisées	Chips
Coulommiers Brie	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	 Verrine fromage blanc nature et compote pomme fraise	Gouda Tomme noire	Yaourt à boire
Flan chocolat Flan caramel	 Fruit de saison		Cake framboise spéculoos maison	Fruit de saison

MENUS 5 COMPOS - VILLE DE BOIS LE ROI



Appellation d'Origine Protégée