

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien




# AU MENU



80%  
Fait  
maison

**Boismé**

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine vinaigrette	Taboulé à la menthe 		Melon
Plat	Paupiette de veau	Filet de poisson Meunière	Roti de porc à la crème	Aiguillette de poulet au curry 	Lasagne de légumes 
Garniture	Haricots verts	 Riz aux petits légumes 	Petits pois	Courgettes et pommes de terre sautées 	Salade verte 
Fromage				Fromage	<b>Végétarien</b>
Dessert	Glace	Beignet aux pommes	Abricots au sirop	Œufs au lait 	Fruit 

## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison











VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



**Boismé**

Semaine du 9 au 12 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomate au basilic 	Surimi mayonnaise		Rosette cornichon	Salade façon niçoise 
Plat	Omelette petits pois pommes de terre emmental 	Sauté de dinde Basquaise 	Paupiette de veau	Cabillaud crème de moutarde 	Cheeseburger 
Garniture	<i>Végétarien</i>	 Riz pilaf	Purée de carotte	Ratatouille 	Frites
Fromage			Fromage		
Dessert	Yaourt fermier	Fromage blanc au miel 	Fruit	Riz au lait 	Glace

## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.














VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



**Boismé**

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Radis beurre	Salami		Salade de riz au thon 	Melon
Plat	Haut de cuisse de poulet au lait de coco 	Parmentier de poisson 	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne (romarin, ail) 	Gratin de macaronis à l'Edam 
Garniture	Gratin de courgettes au curry 	Salade verte 	Purée de carottes 	Duo de carottes et pomme de terre au four 	Végétarien
Fromage			Fromage	Fromage blanc	
Dessert	Compote	Yaourt fermier	Salade de fruits 	Crème vanille	Gâteau aux fruits 

## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Concombre à la crème 			<b>Menu Italien</b> Tomates mozzarella vinaigrette balsamique 	
Plat	Quiche aux dès de volailles 	Tortilla aux herbes fraîches et pommes de terre 	Jambon blanc	 Pâte Bolognaise 	Daube de Bœuf provençale 
Garniture	Salade verte 	Salade verte <b>Végétarien</b>	Purée de pomme de terre		Tortis 
Fromage		Fromage 	Fromage		Fromage
Dessert	Fruits au sirop	Mousse au chocolat 	Fruit	Tiramisu classique 	Compote 

## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



80%  
Fait  
maison

**Boismé**

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 <sup>er</sup> octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée		Coleslaw 	Pâté de foie	MENUS GRAND REPAS Choux fleurs vinaigrette Radis noir râpé à la vinaigrette	Salade croûton emmental 
Plat	Croque courgette-vache qui rit 	Chipolatas	Haché de veau sauce échalote 	Cabillaud crème de chorizo	Rôti de dinde à la crème et champignons 
Garniture	Salade 	Purée de pommes de terre 	Brocolis 	Purée de céleri pommes de terre	Pommes rissolées
Fromage	Végétarien Fromage blanc				
Dessert	Fruit	Crumble pommes 	Gâteau chocolat 	Yaourt fermier	Salade de fruit 

## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien













# AU MENU



80%  
Fait  
maison

**Boismé**

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée		Betterave vinaigrette 	Salade de pâtes au surimi 	Radis beurre	
Plat	Blanquette de poisson 	Pâte Carbonara 	Haut de cuisse de poulet 	Pizza aux 3 fromages (mozza, emmental, mimolette) 	Parmentier de bœuf 
Garniture	Carotte vapeur 		Haricots verts persillés 	Salade verte 	Salade verte 
Fromage	Fromage	Fromage		<i>Végétarien</i>	
Dessert	Compote	Fruit	Liégeois vanille	Moelleux Chocolat 	Ile flottante

## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

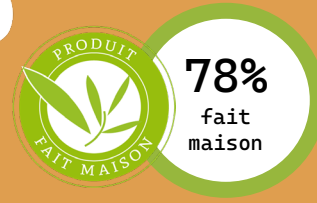
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.















Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée					
Plat	Pâte à la bolognaise 	Tarte feuilletée épinard, chèvre et miel 	Roulé au fromage et jambon 	Curry de poisson au lait de coco 	Tajine sucré/salé au poulet 
Garniture	Salade verte 	 <b>Végétarien</b> 	Salade	Purée de carottes au curry 	Semoule aux 4 épices 
Fromage	Fromage		Fromage		Fromage
Dessert	Yaourt fermier		Gâteau chocolat courgettes 	Pomme au four gelée de groseille 	Wraps façon Maki banane chocolat 

## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

