









VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

58%
cette semaine
fait
maison

Boismé

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Macédoine 	Bouillon de légumes aux vermicelles 			Betteraves  vinaigrette
Plat	Raviolis	Boulette de bœuf sauce tomate 	Nuggets de volaille	Petit salé	Croque-monsieur 
Garniture		 Semoule bio	 Haricots verts Bio	Lentilles 	Salade verte
Fromage			Fromage	Fromage	
Dessert	 Compote Bio	Gâteau au citron 	Crème au chocolat	Fromage blanc au miel 	Bâtonnet de 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.



 Fait maison


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

85%
cette semaine
fait maison

Boismé

Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Flan de légumes	Concombre à la crème		Duo de carottes et céleri vinaigrette
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron	Pizza Bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis parmentier de bœuf
Garniture	Salade de Batavia	Riz pilaf	Salade verte	Carottes Vichy	Salade
Fromage	Végétarien			Fromage	
Dessert	Fruit	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos	Yaourt aromatisé	 Œuf au lait bio	Clafoutis 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.



Fait maison

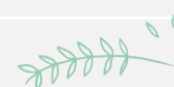

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

71%
fait
cette maison
semaine

Boismé

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Radis beurre	Cake au fromage 🌿	Rosette cornichon	Coleslaw 🌿	Carottes râpées 🌿
Plat	Gratin de pâte 🌿 aux dés de jambon	Cabillaud sauce curry 🌿	Haché de dinde 🌿 façon bouchère sauce crème	Risotto 🌿 aux poireaux	Poulet Rôti 🌿
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis	 Végétarien	Frites
Fromage					
Dessert	Fruit	Yaourt bio ferme de l'airvaudais	Gâteau au yaourt 🌿	Crème vanille	Brioche perdue 🌿



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

85%
fait
maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Betterave vinaigrette		Potage tomates alphabet	Pâté de campagne	Flan de courgette
Plat	Chili sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Tourte feuilletée champignons lardons	Cordon bleu	 Tagliatelles bio de saumon fumé à la crème ciboulette	Blanquette de veau
Garniture	 Riz bio	Salade verte	Haricots beurre persillés		Carottes vichy
Fromage	Végétarien	Fromage			
Dessert	Compote	Fruit	Riz au lait	Panna cotta et son coulis	Salade de fruits frais



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

64%
fait
maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée			Chèvre chaud 	Salade de pâtes bio  au surimi	Menu Fast Food
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol 	Pizza 4 fromages 	Beignets de poisson	Sauté de porc au cola 	Assiette lamelles de kebab 
Garniture	 Riz créole bio	Salade 	Purée de carottes pommes de terre 	Choux de Bruxelles 	Frites
Fromage	 Fromage bio	Petit suisse			
Dessert	Fruit	Banane au chocolat 	Mousse chocolat 	Fruit	Beignet aux pommes



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

64%
fait
cette semaine
maison

Boismé

Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette		Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette	
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de Poisson	Chipolatas	Pâtes à la carbonara	Quiche de carottes emmental au curry
Garniture	Gratin de chou fleur	Salade verte	Haricots verts bio		Salade verte
Fromage		Fromage		Fromage bio	Fromage Végétarien
Dessert	Compote	Liégeois vanille	Crème Caramel	Glace	Gâteau au citron



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

57%
fait
maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 21 au 25 avril 2025

	Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
Entrée		Saucisson à l'ail et beurre	Carottes râpées		
Plat		Filet poisson sauce moutarde	Jambon blanc	Burritos bolognaise	Farfalles à la carbonara
Garniture	Férial	Epinard à la crème	Purée	Salade verte	Végétarien
Fromage				Fromage	Fromage
Dessert		Fromage blanc à la confiture	Fruit	Crème vanille	Gâteau maison



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

57%
fait
maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025

	Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 1 ^e mai	Vendredi 02 mai
Entrée	Concombre vinaigrette	Végétarien			Chou-fleur vinaigrette
Plat	Sauté de dinde marengo	Pâté de pommes de terre	Demi-baguette béchamel jambon mozzarella		Pennes Bolognaise
Garniture	Purée de pois cassé	Salade verte	Salade verte carotte râpée tomate	Féié Fête du Travail	
Fromage		Fromage	Petit suisse		
Dessert	Ile flottante	Fruit	Liègeois chocolat		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.



Fait maison