














VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

70%  
cette semaine  
fait  
maison

Boismé

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	Macédoine vinaigrette 	Bouillon de volaille vermicelle			
Plat	Poisson pané	Haché de veau sauce cheddar 	Parmentier De lentilles 	 Lasagne de bœuf 	Haut de cuisse de poulet Yassa 
Garniture	Petit pois 	Pomme rissolée	<i>Végétarien</i>	Salade verte 	 Haricots verts persillés 
Fromage			 Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote	Fruit	Fromage blanc confiture 	Tarte 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

71%  
cette semaine  
fait  
maison

Boismé

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de Brocolis pomme de terre		Betteraves vinaigrette	
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud	Jambon Grill sauce Barbecue	Marengo de dinde	Hot Dog saucisse ketchup
Garniture	Végétarien	Semoule	Purée de céleri	 Pennes	Frites
Fromage			Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	Crème chocolat	Novly vanille	 Yaourt ferme de l'airvaudais	Salade de 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

68%  
cette semaine  
fait  
maison

Boismé

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Carotte râpée ciboulette	Betterave vinaigrette		Potage de légumes	
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Croissant au jambon	Beignets de calamar	Parmentier de Patate douce et lentilles	Bœuf bio
Garniture	Blé	Salade verte	Brocolis	<i>Végétarien</i>	Carottes
Fromage			Fromage		Fromage
Dessert	Compote	Novly caramel	Crème au chocolat	Fruit au sirop	Poire au 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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

70%  
cette semaine  
fait  
maison

Boismé

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle 🌿	<b>Nouvel an chinois</b> Nem		Pâté de foie	Velouté d'asperge
Plat	Quiche aux fromages 🌿	Porc au caramel 🌿	Nuggets de Volaille	Gratin de poisson 🌿 à la chapelure verte	Pâte 🌿 à la carbonara
Garniture	Salade 🌿	Nouilles sautées 🌿	Haricots verts à l'ail 🌿	Carottes 🌿 à la crème	Emmental râpé
Fromage	<b>Végétarien</b>		Fromage blanc 🌿		
Dessert	Fruit de saison 🌿	Beignet aux pommes	Quatre-quarts 🌿	Gâteau à la vanille 🌿	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





VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

73%  
cette semaine  
fait  
maison

Boismé

Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Rillettes cornichon	Velouté de courgette vache qui rit		Mousse de betteraves	
Plat	Filet de Hoki sauce citronnée	Sauté de porc à la diable	Couscous boulette bœuf	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette	Haut cuisine de poulet rôti
Garniture	 Riz	 Tortis	Semoule Légumes à couscous	 <b>Végétarien</b>	Pommes vapeurs persillées
Fromage			Fromage		Fromage
Dessert	Crêpe confiture	Fruit de saison	Glace	 Yaourt ferme de l'airvaudais	Gâteau à l'ananas

# 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

65%  
cette semaine  
fait  
maison

Boismé

Semaine du 10 au 14 février 2025

	Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Entrée	Velouté poireaux carotte pomme de terre				Salade verte
Plat	Pizza raclette	Paupiette de veau au jus	Beignet de poisson	Tortilla oignons caramélisés et fromages	Burger fish
Garniture	Salade	Chou de Bruxelles	Petits pois	Salade verte	Frites
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage Végétarien	
Dessert	Fromage blanc miel	Flan pâtissier	Salade de fruits	Crème carambar	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

75  
cette semaine  
fait  
maison

Boismé

Semaine du 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Entrée	Velouté de poireaux			Carottes râpées	Velouté de carottes au cumin
Plat	Bouchée à la reine	 Coquiflette	Haché de veau	 Œuf florentine	Rougail Saucisse
Garniture	Salade verte	Salade verte	Haricots verts	 Végétarien	 Riz
Fromage			Fromage		
Dessert	Liégeois chocolat	 Compote	Marbré vanille chocolat		Tarte 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