






VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55% fait maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Macédoine vinaigrette	Bouillon de volaille vermicelles			Flan de légumes
Plat	Poisson pané	Stack haché sauce cheddar	Jambon grill sauce brune	 Pâtes à la bolognaise	Filet de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	Haricots verts	 Viande hachée Gatard	 Riz Créole
Fromage			Kiri	Fromage	
Dessert	Galette des rois	 Compote	 Fruit	Tarte aux pommes	Fromage blanc confiture

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% fait maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de butternut	Carottes râpées		Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud sauce Aneth	Tartine Savoyarde	Marengo de dinde	Hot Dog
Garniture		Choux de Bruxelles	Salade verte	 Pennes	Frites
Fromage				Fromage	
Dessert	 Fruit	Crème chocolat	 Fruit	Œuf au lait	 Yaourt ferme de l'airvaudais bio

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

72% fait maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	 Carotte râpée ciboulette	Betterave vinaigrette		Velouté de poireaux	Pâté de foie
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	 Sauté de bœuf à la moutarde Viande Gatard	Croissant au jambon de dinde	Parmentier de patates douces et lentilles	Pot au feu de la mer
Garniture	 Blé	 Purée de pomme de terre	 Salade verte		Légumes assortis
Fromage			Fromage		
Dessert	Novly caramel	Marbré	Fruit	Fruit au sirop	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

69% fait maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	 Velouté de carottes cumin	Nouvel an chinois Nem	Velouté de panais et pomme de terre		Macédoine mayonnaise
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel	Nuggets de Volaille	Brandade de poisson au curry	Pâte à la carbonara
Garniture	 Salade	Nouilles sautées	Haricots beurre à l'ail	 Salade verte	Emmental râpé
Fromage	Végétarien			Fromage	
Dessert	 Yaourt ferme de l'airvaudais	Gâteau coco	Novly	Gâteau poire	 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

59% fait maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Mercredi 04 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée		Velouté de poireaux vache qui rit	Betteraves vinaigrette		
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Chipolatas	Boulette de bœuf Sauce tomate	Parmentier de chou fleur et lentilles blonde	Blanquette de dinde
Garniture	Epinard à la crème	 Tortis	 Semoule	Végétarien	 Riz créole
Fromage	 Fromage			 Fromage	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	 Compote	Fruit	Fruit au sirop	Crème dessert vanille

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