







VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

52% fait maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Macédoine mayonnaise	Bouillon de légumes aux vermicelles	Salade de perles au thon	Rillettes cornichon	 Betteraves bio vinaigrette
Plat	Steak haché sauce cheddar	Chili sin carne	Cordon bleu	Merlu sauce citron	Croque monsieur
Garniture	Pommes rissolées	 Riz bio	Haricots beurre	Epinards à la crème	Salade verte
Fromage		 Végétarien			
Dessert	Fruit au sirop	 Compote bio	Beignet aux pommes	 Yaourt la ferme de l'airvaudais bio	 Fruit 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

64%
fait
maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Carottes bio râpées  vinaigrette 			Salade de blé, olives, thon 	Salade rouska  (pomme de terre carotte cornichon œuf dur)
Plat	Quiche  aux trois fromages	Poisson sauce ciboulette 	Pizza Bolognaise 	Blanquette de dinde 	Hachis Parmentier de bœuf 
Garniture	 Salade bio	 Semoule bio	 Salade verte bio	 Carottes bio Vichy 	Salade
Fromage	 Végétarien	Fromage	 Fromage bio		
Dessert	 Riz au lait bio 	Quartier de pommes bio  caramélisées 	Yaourt aromatisé	Salade de Fruit frais  bio 	Yaourt ferme de l'airvaudais



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

52%
fait
maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Radis beurre		Velouté de légumes	Coleslaw	
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Rôti de porc au jus	Risotto crémeux Aux poireaux	Cuisse de poulet bio rôti
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis bio	Végétarien	Frites
Fromage		Fromage bio			Fromage
Dessert	Compote bio	Yaourt bio ferme de l'airvaudais	Gâteau au yaourt	Crème vanille	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



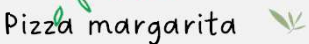








VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

59%
fait
maison
cette semaine

Boismé

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	 Betterave bio vinaigrette	 Végétarien		Pâté de foie	THEME MAROC
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égréné)	 Pizza margarita	Cordon bleu	Poisson à la crème ciboulette	 Tajine de Poulet bio aux 4 épices, fruits secs
Garniture	 Riz bio	 Salade verte bio	Haricots beurre persillés	 Pâtes bio	 Semoule bio
Fromage		Petit suisse	 Fromage bio		Fromage
Dessert	 Compote bio	Fruit	 Riz au lait bio	Panna cotta et son coulis	Salade d'orange à la cannelle



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 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée		 Végétarien			Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche 
Plat	Poisson sauce tartare 	 Quiche sans pâte aux petits légumes 	Jambon braisé sauce échalote 	 Hachis parmentier bio viande de bœuf bio GATARD 	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab 
Garniture	 Riz créole bio 	 salade bio	 Purée de carottes bio 	 salade verte bio	Frites
Fromage	 Fromage bio	Petit suisse	Fromage		
Dessert	 Fruit bio	Banane chocolat 	Mousse au chocolat	Fruit	 Yaourt bio ferme de l'airvaudais



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

Boisme

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Feuilleté au fromage			Taboulé aux herbes	VENDREDI SAINT
Plat	Chipolatas	Sauté de bœuf paprika bio GATARD	Haché de veau	Curry de lentilles et carottes bio	Colin sauce curcuma
Garniture	Haricots verts	Farfalles bio	Purée de pomme de terre	Salade verte bio	Riz créole bio
Fromage		Fromage bio	Fromage bio	Végétarien	Fromage bio
Dessert	Compote bio	Gâteau maison	Liégeois vanille	Crème dessert caramel	Gâteau 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