









VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Boismé

Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	 Betterave vinaigrette			Salade de perles au surimi & mayonnaise	Duo de tomates & concombre
Plat	Paupiette de veau sauce Marengo	 Rougail de colin	Cordon bleu	 Sauté de poulet	Emincé de bœuf Aux épices
Garniture	Pommes rissolées	 Semoule	Julienne de légumes	Haricots verts	 Pâtes
Fromage		Fromage	Fromage		 Salade verte
Dessert	 Compote	Fruits au sirop	 Riz au lait	Fromage blanc aux fraises	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 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Macédoine vinaigrette		Concombre vinaigrette	 Betterave vinaigrette	
Plat	 Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde	Jambon grill Sauce échalotes	Tortellini ricotta-épinards	
Garniture	 Riz	 Salade verte	 Purée	Sauce tomate	Féié
Fromage		Fromage		Végétarien	
Dessert	 Compote	Crème dessert chocolat	 Fruit	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

Boismé

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette		Salade Marco Polo	Carottes à l'orange & raisins secs	
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal	Poisson du jour Sauce chorizo	Nouilles au pesto coco, coriandre, citron & petits légumes	
Garniture	Blé	Carottes & pommes de terre vapeur	Courgettes poêlées	Végétarien	Féried
Fromage	Fromage	Fromage			
Dessert	Compote	Salade de fruits	Yaourt Ferme de l'Airvaudais	Crème vanille 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

Boismé

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade de concombre & fêta				
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	Rougail de colin	Tarte à la tomate & dés de jambon		
Garniture	Salade verte	Riz	Salade verte	Férié	Ascension
Fromage		Fromage	Fromage		
Dessert	Compote	Fromage blanc confiture	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 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Mortadelle			Salade salsa (Tomates, maïs & coriandre)	Menu SUPER HEROS
Plat	 Hoki sauce citron ciboulette	 Mijoté de bœuf (Elevage Gatard) à la provençale	Merguez	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	 Petits pois carottes	 Pennes	Tomates provençales	 Salade verte	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis
Fromage		Fromage	Fromage	Végétarien	Triangles arc-réacteur (Emmental d'Iron Man)
Dessert	 Fruit	 Yaourt aromatisé Ferme de l'Airvaudais	Fruit	Cake aux fruits confits	Eclair rapide comme Flash



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.





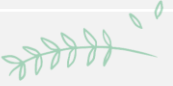


Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Boismé

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Salami		Salade niçoise revisitée	
Plat		 Poisson crème ciboulette & citron	Cordon bleu	Gratin pommes de terre crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Féié	 Tagliatelles	Haricots verts persillés	 Végétarien	 Riz
Fromage			Fromage	Petit Suisse	Fromage
Dessert		 Fruit	Tarte banane chocolat	Crumble de pêches	Brownies 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

Boismé

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée		Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	Flan de légumes maison	Salade de pâtes printanière (Pâtes, petits pois, dés de jambon, fromage)	Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla	Haché de veau et sa sauce	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	Salade verte Végétarien		Ratatouille	Courgettes poêlées	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Crème chocolat	Clafoutis aux fruits	Fruit	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

Boismé

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	Melon	Salade verte maïs & emmental	Feuilleté au fromage	Concombre à la crème
Plat	 Filet de poisson pané	 Gratin de coquillettes	Jambon grill Crème de moutarde	Brochette de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	 Carottes Vichy	& courgettes au curry et Vache qui rit	 Purée de légumes	Tomate provençale	 Pomme vapeur
Fromage	Végétarien				
Dessert	 Fruit	Chou à la crème	Fruit	 Coupe de fruits Chantilly	 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

Boismé

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	 Melon	Salade de concombre à la coriandre		Pâté de campagne	Salade tomate mozzarella
Plat	Tarte à la tomate Aux 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Chipolatas	 Cabillaud sauce chorizo	 Poulet rôti
Garniture	 Salade verte	 Purée de pois cassés	 Tian de légumes	 Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Végétarien		Fromage		
Dessert	Eclair au chocolat	Fromage blanc confiture	Fruit	 Compote	Tarte fine aux pommes & spéculoos



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 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	 Macédoine		Carottes & céleris râpés au curry	Salade de blé au surimi	Salade grecque
Plat	Couscous végétarien	Ramen de bœuf	Poulet Yassa	 Pain de poisson	Moussaka
Garniture	 Semoule	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)	 Riz blanc	 Salade verte	 Salade verte
Fromage	Végétarien	 Fromage			
Dessert	 Yaourt Ferme de l'Airvaudais	Salade de fruits	Cake à la banane	 Compote	Fromage blanc stracciatella



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 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Rondelle de surimi		 Carottes râpées	 Concombre au fromage blanc	<u>Menu de fin d'année</u>
Plat	 Lasagnes de poissons aux épinards	Pizza végétarienne	Cordon bleu	Parmentier de bœuf	Pique-nique
Garniture		 Salade verte <i>Végétarien</i>	Courgettes à l'ail		
Fromage	 Fromage	Petit Suisse			
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit	Compotée de pomme rhubarbe	 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