VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Boismé

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée		Macédoine vinaigrette		Concombre à la crème	Menu Halloween Carottes râpées
Plat	Poison pané au citron	Lasagnes de bœuf « Gatard »	Jambon grill	Parmentier aux lentilles	Saucisse de Francfort
Garniture	Brocolis		Carottes au jus	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Fromage		Fromage		
Dessert	Compote	Crème vanille	Liégeois	Banane	Orange

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Boismé

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée		Velouté de poireaux	Radis beurre	Chèvre chaud toasté	Potage de carottes au cumin
Plat	Steak haché sauce échalote	Médaillon de merlu sauce citron	Gratin de choux-fleurs aux dés de jambon	Gratin de gnocchis à l'italienne	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés	Riz		Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage				
Dessert	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Crème dessert chocolat	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Brioche perdue

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Boismé

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Cervelas & cornichon			Potage Dubarry	
Plat	Colin sauce curry	Gratin pommes de terre & carottes	Chipolatas	Blanquette de veau	Cuisse de poulet aux herbes
Garniture	Epinards	Salade verte	Lentilles	Pâtes	Frites
Fromage		Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé « Ferme de l'Airvaudais »	Gâteau aux pommes	Pomme	Salade de fruits frais	Pêches au sirop

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Boismé

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette	Rillettes & cornichon			Coleslaw
Plat	Gratin de macaronis & brocolis mimolette	Poisson pané	Escalope de dinde à la crème	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf « Gatard » à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Blé aux petits légumes	Purée de céleri	Riz
Fromage			Fromage	Fromage	
Dessert	Ile flottante	Clafoutis aux mirabelles	Fruit	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Mousse au chocolat

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Boismé

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Velouté de petits pois	Salade verte aux noix & croûtons	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	
Plat	Crumble de merlu aux légumes	Saucisses aux lentilles	Croque-Monsieur	Omelette au fromage	Bœuf Bourguignon (Gatard)
Garniture			Salade verte	Salade verte	Pâtes
Fromage				Végétarien	Fromage
Dessert	Riz au lait	Compote	Fruit	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Crème à la vanille

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

Boismé

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Feuilleté à la viande			Salade de lentilles & échalotes	
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Jambon grill	Tarte potimarron & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Salsifis braisés	Salade verte	Riz
Fromage		Fromage	Fromage	Végétarien	Fromage
Dessert	Fromage blanc « Ferme de l'Airvaudais » & confiture	Clémentine	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Banane	Gâteau marbré

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

Boismé

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté d'automne			Surimi mayonnaise	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule)	Poisson à l'aneth	Quiche Lorraine	Aiguillette de poulet & sauce tartare	
Garniture	Végétarien	Pennes	Salade verte	Petits pois	Repas de Noël
Fromage		Fromage	Fromage		
Dessert	Liégeois vanille	Compote	Fruit	Cake au chocolat	

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison