Menu de la semaine • Mairie de Bois-Guillaume •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : **12/02/2020**

1. Agriculture biologique
2. Produits de la région
3. Viande française
4. Label Rouge
5. Bleu Blanc Cœur
6. Pêche durable

▲ Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs

	Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
entrée	– carottes (1) râpées vinaigrette (2)	– salade de mâche à la comtoise (mâche, emmental, mimolette)	– potage crécy (1) (pommes de terre, carottes)	– concombre à la bulgare	– chou blanc (1) comtoise vinaigrette (2) (chou blanc, tomate, emmental et mimolette en dés)
plat	– omelette (1) nature sauce tomate – haricots verts (1) et pommes rissolées (2)	– poulet (1) sauce normande (1) – carottes (1) en dés et riz pilaf (1)	– mijoté de flageolets aux épices – quinoa gourmand (1)	– rôti de boeuf (1) sauce tomate – pépinettes	– brandade aux trois poissons (6) – salade iceberg vinaigrette (2)
laitage	– pont l'évêque (1) – tomme de Savoie (maternelles)	– fromage blanc sucré (1) Ferme du Beffroi	– cheddar	– meule de bray (1) Ferme de La Quesne	– yaourt nature sucré (2) Ferme des Peupliers
dessert	– purée de pomme cassis (1)	– kiwi	– gâteau polonais ▲	– orange (1)	– pomme (1) au four
goûter	– pâte à tartiner maison ▲ lait (2) baguette (1)	– pain au lait ▲ chocolat au lait ▲	– jus d'oranges (1) quatre-quarts (1)	– confiture de fraises, beurre, baguette (1) jus de pommes (1)	– purée de pomme à boire (1) brioche ▲

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : *œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.*

Dessins : © Christophe Billard

Menu de la semaine • Mairie de Bois-Guillaume •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : **12/02/2020**

1. Agriculture biologique
2. Produits de la région
3. Viande française
4. Label Rouge
5. Bleu Blanc Cœur
6. Pêche durable

▲ Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
entrée	– salade d'endives (1) à l'emmental et aux pommes	– accras de morue ▲	– macédoine mayonnaise	– salade de coquillettes (1) au thon	– velouté de butternut (1)
plat	– omelette (1) nature – purée de pois cassés	– tajine de boeuf (1) aux légumes – semoule (1)	– filet de poisson (6) à l'oseille – chou-fleur (1) et pommes de terre (2)	– sauté de veau (3) sauce louisiane – petits pois (1) et carottes (1)	– émincé de dinde (3) rôti au soja – nouilles sautées aux légumes
laitage	– brie (1)	– coeur de saint-romain (2) Ferme Saint-Vincent-Cramesnil – petit saint-paulin (1) (maternelles)	– saint-bray (1) Ferme de La Quesne	– yaourt nature sucré (1) Ferme des Peupliers	– fromage blanc sucré (2) Ferme du Beffroi
dessert	– semoule au lait (1)	– orange (1)	– ananas (1)	– banane au chocolat	– salade de fruits (banane, kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)
goûter	– beurre, confiture de framboises, lait (1) baguette (1)	– yaourt nature sucré (2) Ferme des Peupliers, gaufre poudrée	– beurre, jus d'oranges (1) baguette (1) chocolat au lait ▲	– brownie ▲ et crème anglaise	– banane, madeleine aux pépites de chocolat ▲

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: *œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.*

Dessins : © Christophe Billard