



Menu de la semaine • Mairie de Bois-Guillaume •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés Menu mis à jour le : 20/03/2020

- 1 Agriculture biologique
- 2 Produits de la région
- 3 Viande française

- 4 Label Rouge
- 5 Bleu Blanc Cœur
- 6 Pêche durable

- SV Sans viande
- Peut contenir des traces de fruits à coque
- Menu en centre de loisirs



	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
entrée	- rilette de thon	- oeuf dur 1 mayonnaise	- sardines	- tomate	- haricots verts
plat	- omelette nature - petits pois très fin 1	- filet de poisson 6 à la crème 2 - pommes de terre sautées	- poulet rôti mayonnaise - haricots beurre	- poulet rôti mayonnaise - coquillettes 1	- raviolis aux légumes
laitage	- cantal AOP	- brie 1	- pont l'évêque fermier 2 Ferme Saint-Philbert des Champs - fromage blanc sucré 1 Ferme du Beffroi (maternelles)	- cantal AOP	- vache qui rit 1
dessert	- madeleine aux pépites de chocolat	- purée de pomme fraise	- moelleux citron	- cocktail de fruits	- purée de pommes 1
goûter					

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.






Menu de la semaine • Mairie de Bois-Guillaume •






Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 20/03/2020

- 1 Agriculture biologique 
- 2 Produits de la région 
- 3 Viande française 

- 4 Label Rouge 
- 5 Bleu Blanc Cœur 
- 6 Pêche durable 

- SV Sans viande
- ! Peut contenir des traces de fruits à coque
- Menu en centre de loisirs



	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1 avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
entrée	- rilette de thon	- tomate et emmental vinaigrette	- accras de morue !	- cœur de palmier et maïs	- haricots verts
plat	- omelette nature - pommes de terre sautées	- lasagnes aux deux saumons	- escalope de dinde poêlée 3 - haricots beurre	- omelette nature - coquillettes 1	- raviolis aux légumes
laitage	- cantal AOP		- pont l'évêque 1 - fromage blanc sucré 1 Ferme du Belfroi (maternelles)	- cantal AOP	- vache qui rit 1
dessert	- madeleine aux pépites de chocolat	- purée de pomme fraise	- mignardises	- cocktail de fruits	- purée de pommes 1
goûter					

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.