Menu de la semaine • Mairie de Bois-Guillaume •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : **13/10/2020**

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

mon restau responsable — MEILLEUR DANS L'ASSIETTE, MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
entrée	– salade piémontaise 2 vinaigrette 2 (pommes de terre, oeuf, tomate, cornichons, mayonnaise, vinaigrette)	– carottes râpées 1 vinaigrette 2	– velouté de butternut 2	– chou blanc 2 comtoise vinaigrette 2 (chou blanc, tomate, emmental, mimolette)	– tomate 1 à la russe (tomate, thon, mayonnaise)
plat	– émincé de dinde 4 sauce crétoise – chou–fleur 2 et quinoa gourmand 1	– ragoût de haricots rouges (haricots rouges, courgettes, carottes, champignons, tomates, oignons) – riz pilaf 1 aux oignons 2	– filet de cabillaud 6 sauce citron – brocolis 2 et blé pilaf 1	– poulet rôti 1 – haricots verts et pommes sautées ketchup	– rôti de veau 2 sauce champignons – carottes 1 et coquillettes 1
laitage	– fromage blanc sucré 2 Ferme du Beffroi	– brie 1	– emmental	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne	– comté AOP
dessert	– raisin rose 1	– crêpe 1 au sucre ▲	– clémentine 1	– purée de pomme 1	– banane 1
goûter	– lait 1 pain de campagne 1 pâte à tartiner maison ▲	– purée de pomme coing, pain complet 1 beurre, confiture d'abricots	– lait 1 cake aux copeaux de chocolat	– jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers	– petit suisse fruité, gâteau 1 au chocolat

Dessins : © Christophe Billard

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 : **13/10/2020**

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

mon restau responsable — MEILLEUR DANS L'ASSIETTE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
entrée	– soupe de potimarron 1	– betteraves 2 vinaigrette 2	– carottes râpées 1 vinaigrette 2	– tomate 1 et maïs 1 vinaigrette 2	– céleri 1 rémoulade
plat	– filet de colin pané – épinards 1 à la béchamel 1 et riz pilaf 1	– parmentier 2 de lentilles 1 (lentilles, oignons, tomate, purée de légumes, chapelure, emmental) – coeur de laitue vinaigrette 2	– émincé de boeuf 1 aux oignons – haricots beurre et quinoa gourmand 1	– rôti de veau 2 sauce aux petits légumes 1 – pommes de terre rissolées 1 et ketchup maison	– sauté de dinde 4 sauce normande 2 – carottes 1 et blé pilaf 1
laitage	– cantal AOP	– yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– tomme de Savoie IGP	– petit saint–paulin 1	– camembert 1
dessert	– clémentine	– kiwi jaune	– far 1 aux pommes et pruneaux	– flan 1 caramel	– crème dessert au chocolat 1
goûter	– purée de pomme banane 1 crêpe 1 au sucre ▲	– lait 1 quatre–quarts 1	– purée de pomme 1 baguette 1 beurre, confiture de framboises	– petit suisse fruité, pain boulot 1 beurre, confiture de pêches	– jus d'oranges 1 pomme 2 fromage blanc nature 1 sucre

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 : **13/10/2020**

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

mon restau responsable — MEILLEUR DANS L'ASSIETTE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
entrée	– potage crécy 1 (pommes de terre, carottes)	– tarte au fromage	– taboulé 1	– salade texane vinaigrette 2 (salade iceberg, haricots rouges, maïs, tomate, oignons, miel)	– salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise)
plat	– couscous merguez 1 et agneau 1 – semoule 1	– rôti veau 2 sauce aux herbes – purée de courgettes 1	– mijoté de flageolets aux épices – carottes 1 et pépinettes	– poulet 1 grillé à l'américaine – haricots verts et pomme de terre Spicy 2	– filet de poisson 6 sauce aurore – brocolis 2 et riz pilaf 1
laitage	– brie 1	– fromage blanc sucré 1 Ferme du Beffroi	– port–salut	– cheddar	– comté AOP
dessert	– fruit 1	– fruit 1	– salade de fruits (banane, kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)	– brownie ▲	– purée de pomme cassis 1
goûter	– lait 1 quatre–quarts 1 au chocolat	– vache qui rit 1 pain de campagne 1	– purée de pomme poire 1 gâteau au yaourt 1	– jus de pommes 1 banane 1 yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers	– lait 1 baguette 1 pâte à tartiner maison ▲

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