



Menu de la semaine • Mairie de Bois-Guillaume •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 21/01/2021

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 18 janvier	Mardi 19 janvier	Mercredi 20 janvier	Jeudi 21 janvier	Vendredi 22 janvier
entrée	- oeuf dur 1 mayonnaise	- concombre à la bulgare	- betteraves 2 et maïs 1 vinaigrette 2	- chou blanc 1 comtoise vinaigrette 2 (chou blanc, maïs, emmental, mimolette)	- velouté de butternut 1
plat	- lentilles 1 à l'indienne (lentilles, chou-fleur, petits pois, carottes, oignons, raisins secs) - boulgour 1	- brandade 2 aux trois poissons 6 - salade iceberg vinaigrette 2	- tajine d'agneau 3 et merguez 2 aux olives - légumes de tajine	- bolognaise de veau 2 - spaghetti 1	- rôti de dinde 4 sauce mornay 1 - haricots verts et blé pilaf 1
laitage	- fromage blanc sucré 1 Ferme des Peupliers	- brie	- cantal AOP	- camembert AOP 2	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	- clémentine 1	- crème dessert à la vanille 1	- banane au chocolat	- purée de pomme cassis	- 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

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 : 21/01/2021

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 25 janvier	Mardi 26 janvier	Mercredi 27 janvier	Jeudi 28 janvier	Vendredi 29 janvier
entrée	- radis rouge et beurre 1	- salade de crozets 1 provençale (crozets, olives noires, concombre, basilic)	- macédoine mayonnaise	- potage de légumes 1 (pommes de terre, carottes et selon arrivages : céleri, navets)	- carottes râpées 1 vinaigrette 2
plat	- chipolatas 2 - filet de merlan pané - purée de carottes 1	- filet de poisson 6 sauce fécampoise 2 - julienne de légumes et quinoa gourmand 1	- poulet rôti 1 - chou-fleur 1 béchamel 1 au curry et fusilli 1	- rôti de boeuf 1 - frites au four et ketchup maison	- parmentier 2 de pois cassés (pois cassés, oignons, purée de pommes de terre, chapelure, emmental) - coeur de laitue vinaigrette 2
laitage	- emmental 1	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- tomme de Savoie IGP	- le bô-érou 1 Ferme de la Quesne	- brie 1
dessert	- flan coco	- ananas	- pomme 2	- clémentine	- brownie
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	- banane, petit suisse fruité	- 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.