



Menu de la semaine • Mairie de Bois-Guillaume •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 06/07/2021

- 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 5 juillet	Mardi 6 juillet	Mercredi 7 juillet	Jeudi 8 juillet	Vendredi 9 juillet
entrée			- melon	- taboulé 1 2	- macédoine mayonnaise
plat			- curry de légumes aux pois cassés (pois cassés, chou-fleur, carottes, oignons) - riz pilaf 1	- filet de poisson 6 sauce fécampoise 2 - puree 2 de carottes	- omelette 1 nature - poelée de légumes d'été 2 et semoule 1 (aubergines, poivrons, navets, oignons)
laitage			- camembert 1	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- comté AOP
dessert			- brownie	- salade de fruits (banane, kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)	- abricots
goûter			- purée de pomme coing, pain complet 1 beurre, confiture d'abricots	- petit suisse fruité, gâteau 1 au chocolat	- lait 1 pain de campagne 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.



Menu de la semaine • Mairie de Bois-Guillaume •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 06/07/2021

1 Agriculture biologique

4 Label Rouge

Peut contenir des traces de fruits à coque

2 Produits de la région

5 Bleu Blanc Cœur

Menu en centre de loisirs

3 Viande française

6 Pêche durable



	Lundi 12 juillet	Mardi 13 juillet	Mercredi 14 juillet	Jeudi 15 juillet	Vendredi 16 juillet
entrée	- salade écolière 2 (pommes de terre, oëuf, carottes, mayonnaise)	- pastèque		- tomate et maïs 1 vinaigrette 2	- salade créole vinaigrette au lait de coco (salade iceberg, tomates, maïs, ananas)
plat	- lasagnes (haricots rouges, aubergines, poivrons, tomates) - cœur de laitue vinaigrette 2	- bolognaise de boeuf 1 - spaghetti 1		- poulet rôti 1 - purée 2 de courgettes 1	- colombo de poisson 6 - chou-fleur 1 à la créole et riz pilaf 1
laitage	- fromage blanc sucré 1 Ferme des Peupliers	- brie 1		- pont l'évêque AOP pasteurisé	- petit saint-paulin 1
dessert	- pêche	- purée de pomme fraise		- glace	- flan coco
gôûter	- purée de pomme banane 1 crêpe 1 au sucre	- lait 2 quatre-quarts 1		- petit suisse fruité, pain complet 1 beurre, confiture de pêches	- jus d'oranges 1 kiwi, 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.



Menu de la semaine • Mairie de Bois-Guillaume •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 06/07/2021

- 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 19 juillet	Mardi 20 juillet	Mercredi 21 juillet	Jeudi 22 juillet	Vendredi 23 juillet
entrée	- concombre 2 façon tzatziki	- haricots verts vinaigrette 2	- melon	- carottes râpées 2 vinaigrette 2	- salade de blé 1 provençale vinaigrette 2 (blé, poivrons, tomates, persil)
plat	- couscous merguez et agneau 1 et ses légumes - semoule 1	- filet de poisson rôti 6 aux herbes - ratatouille 1 et quinoa gourmand 1	- rôti de porc 4 sauce orloff - œuf mollet sauce orloff - carottes 2 et pépinettes	- lentilles 1 à la mexicaine (lentilles, haricots rouges, maïs, carottes, oignons, tomates) - riz 1 aux épices	- filet de poisson 6 sauce aurore - brocolis 1 et pommes de terre vapeur 2
laitage	- emmental 1	- cantal AOP	- gouda 1	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne	- fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers
dessert	- purée de pomme mirabelle	- fruit	- crème dessert à la vanille 1	- fruit	- salade de fruits (banane, kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)
goûter	- lait 2 quatre-quarts 1 au chocolat	- jus de pommes 1 vache qui rit 1 pain de campagne 1	- banane, yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers	- purée de pomme poire 1 gâteau au yaourt 1	- 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.



Menu de la semaine • Mairie de Bois-Guillaume •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 06/07/2021

- 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 26 juillet	Mardi 27 juillet	Mercredi 28 juillet	Jeudi 29 juillet	Vendredi 30 juillet
entrée	- salade parmentière 2 vinaigrette 2 (pommes de terre, oeuf, cornichons)	- tomate 2 comtoise vinaigrette 2 (tomate, emmental, mimolette)	- concombre 2 à la bulgare	- riz niçois 1 au thon	- melon jaune
plat	- sauté de boeuf 1 sauce moutarde à l'ancienne 2 - haricots verts et coquillettes 1	- chili (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates) - blé pilaf 1	- poulet rôti 1 - pommes de terre rissolées 2	- parmentier de légumes 2 et veau 2 - coeur de laitue vinaigrette 2	- paëlla au poisson 6 - riz 1 paëlla
laitage	- tomme de Savoie IGP	- brie 2	- camembert 1	- yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers	- ossau iraty AOP
dessert	- fruit	- gâteau façon tiramisu aux fruits	- crème dessert au chocolat 1	- fruit	- sorbet orange
goûter	- orange, crêpe 1 au sucre	- purée de pomme ananas, pain de campagne 1 beurre, confiture de fraises	- vache qui rit 1 pain complet 1	- lait 1 gâteau aux amandes	- jus de pommes 1 banane, 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.