

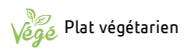


Du 29 mars au 2 avril 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pomme de terre à la parisienne maison (Basilic, échalote, tomate, maïs)  Salade de tortis au pesto maison	Concombre et maïs à la vinaigrette Salade verte sauce salade à l'ananas	Salade asiatique (choux chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)	 Œufs durs mayonnaise  Rillettes à la sardine	 Salade coleslaw "maison" (carotte et chou blanc) Salade iceberg, emmental et croûtons
 Pavé de merlu sauce tomate	 Chili sin carne et riz BIO	 Escalope de poulet sauce forestière (champignons)  Pavé du fromager	 Rôti de veau au jus  Pennes, lentilles, champignons au curry	 Filet de hoki sauce crème
Haricots verts		Petits pois saveur jardin	Gratin de Crécy	Pommes campagnarde 
Camembert BIO  Carré de l'Est BIO 	Tomme blanche Brie	 Fromage blanc BIO et sauce fraise	Cotentin Fraidou	Saint Paulin BIO  Edam BIO 
Pomme Poire	Liégeois à la vanille Crème dessert au caramel	Gaufre fantasia	 Banane BIO  Orange BIO	Ile flottante

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du





Du 5 au 9 avril 2021

LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pâques	Taboulé Salade de Tortis au surimi	Tomate BIO vinaigrette	Betteraves et vinaigrette Macédoine mayonnaise	 Ces recettes sont en cours d'élaboration, elles seront testées prochainement par un panel d'enfants.
	Paupiette de veau sauce bobotie (épices paëlla, farine de riz, oignons, abricot, cannelle, curry, ail, fond brun, vinaigre, raisins) Omelette	Emincé de dinde sauce poulet (Fond de volaille, jaune d'œuf, crème, citron, ciboulette) Quenelles natures sauce tomate	 Tarte au fromage	
	Mélange légumes verts et brocolis	Purée de courgettes	Salade verte BIO	
	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Montboissier BBC	 Yaourt nature BIO LOCAL & sucre Yaourt à la vanille BIO	
	Ananas BIO Kiwi BIO	Crème dessert au chocolat	Banane au chocolat	

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du

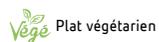
Du 12 au 16 avril 2021



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette pamplemousse et ananas) Radis râpés à la vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	BIO Carottes râpées BIO "maison" à la méridionale (ail, basilic, épices paëlla, huile d'olive, mayonnaise)	N Salade Buffalo vinaigrette érable 70% (haricots rouges, maïs et iceberg) Céleri râpé "maison" sauce enrobante à l'ail 30%
 Pané mozzarella	Saucisse de Toulouse Croq veggie tomate	 Escalope de dinde sauce basquaise (tomates, piperade (poivrons rouges et verts), oignons, herbes de Provence, ail) Escalope de blé panée	 Sauté de veau sauce grand-mère (Champignons, ail, oignon, carottes, farine de riz, fond brun) Galette Tex Mex (Purées rouges, blé boulgour, oignons pré-frits, tomate, poivrons rouges et jaunes, ail, épices)	 Steak de colin sauce lentilles corail
Ratatouille et Blé	Lentilles LOCALES	Printanière de légumes	Haricots beurre	Pommes rissolées
Emmental BIO Tomme noire BIO	Yaourt LOCAL à la fraise Yaourt nature LOCAL + sucre	Brie BIO	BIO Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO sauce fraise	BIO Carré frais BIO Carré de l'Est BIO
Tarte normande Tarte abricotine	Poire BIO Orange BIO	Kiwi BIO	 Cake poire chocolat maison	Mousse au chocolat au lait 80% Liégeois à la vanille 20%

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du





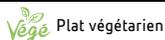
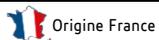
Du 19 au 23 avril 2021

LE JOUR DU **Végé**

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre BIO à la vinaigrette	Haricots verts et maïs	 Salade verte BIO et croûtons	 Rillettes de sardines	 Carottes râpées BIO "maison"
 Sauté de bœuf aux olives <i>Riz et base chili</i> <small>(oignons, ail, poivrons rouges et vert, carottes rondelles, haricots rouges, haricots plats, maïs, ketchup, cummin)</small> 	Gratin Montboissier <small>(pommes de terre, lardons, montboissier, crème, oignons)</small> Gratin campagnard <small>(pdt lamelle, lentilles, muscade, raz el hanout, crème, ciboulette)</small> 	 Pané de blé fromage épinards	Merguez douces sauce tomate <i>Sticks végé épicés sauce fraîcheur</i> 	 Sauté de poulet sauce diablo <small>(Bouillon de légumes BIO, tomates concassées, ail, farine de riz, double concentré, vinaigre balsamique, huile d'olive, estragon, sucre, sel)</small>  <i>Boulettes de soja et ketchup</i>
Piperade et riz		 Courgettes et blé BIO	Légumes couscous  & semoule BIO 	Mélange haricots plats et légumes
Saint Nectaire 	 Petit-suisse aux fruits BIO	Petit moulé ail et fines herbes	 Yaourt nature BIO LOCAL & sucre 	Roue de Brie
Pêche au sirop	 Orange BIO	Liégeois au chocolat	 Banane BIO	 Gâteau pomme tatin, chocolat blanc et amande 

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du





Du 26 au 30 avril 2021

Vacances scolaires zone C

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée)	Concombre vinaigrette ambrée (huile de colza, moutarde à l'ancienne et sauce soja)	Tomate BIO et maïs	Betteraves vinaigrette aux agrumes	Taboulé
Escalope de poulet au curry <i>Nuggets de blé</i>	Sauté de veau à la provençale (Tomates, oignons, ail, herbes de Provence, concentré de tomate, olive noire) Base hindou (oignons, tomates cubes, poireaux, pois chiches, mélange tandoori, bouillon de légumes bio, lentilles)	Jambon de Paris Galette basquaise (Blé, petits pois, poivrons rouges et verts)	Végé Pépinettes à la basque (omelette, pépinettes, petits pois, sauce basque)	Pavé du fromager
Purée de pommes de terre BIO	Bouलगour BIO	Brocolis sauce mornay		Epinards à la crème
Croc'lait	Cantal	Fromage blanc nature BIO et sucre	Yaourt LOCAL à la fraise	Pont L'Evêque
Compote de pomme fraise BIO	Crème dessert vanille	Gâteau framboise et pommes maison	Kiwi BIO	Banane BIO au chocolat et coco râpée

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du





Du 3 au 7 mai 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise Salade d'haricots verts	Concombre BIO à la vinaigrette Tomate BIO à la vinaigrette et olives	Œufs durs piccalilli	Salade Harmonie (choux rouge, maïs, scarole) Salade verte BIO et soja	Salade du chef (salade verte, dés dinde, emmental, croûtons) Carottes BIO râpées "maison"
Burger de boeuf sauce grand-mère (Champignons, ail, oignon, carottes, farine de riz, fond brun) Pané de mozzarella	Sauté de dinde sauce marengo (Champignons, ail, oignons, tomate, farine de riz, fond brun, sucre) Escalope de blé panée	Moules sauce curry	Galette italienne (Blé, lentilles corail, courgette, oignons, tomates semi-séchées, mélange tandoori, mélange Massalé, ail)	Poisson mariné provençal
Lentilles et carottes	Purée de céleri	Spirales BIO	Courgettes BIO et blé BIO à la provençale	Riz créole BIO
Tomme BIO Montboisier BBC	Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature LOCAL BIO & sucre	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature BIO & sucre
Poire BIO Ananas BIO	Crème dessert au caramel 20% Liégeois au chocolat 80%	Salade de fruits fraîche (à faire sur site)	Paris-Brest	Coupelle purée pomme abricot BIO Coupelle de compote pomme banane BIO

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du



Du 10 au 14 mai 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé maison Salade de Maïs</p>	<p>Concombre à la vinaigrette 80% Mélange catalan 20% (choux blanc, poivron rouge et vert, carotte, frisée)</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p>	<p>Ascension</p>	
<p>Omelette</p>	<p> Sauté de bœuf sauce tomate <i>Croq veggie tomate</i></p>	<p> Boulettes de veau sauce dijonnaise (moutarde) <i>Boulettes soja à la tomate et basilic</i></p>		<p>FERME</p>
<p>Epinards sauce mornay et pommes de terre</p>	<p> Coquillettes BIO</p>	<p>Poêlée de légumes</p>		
<p>Edam BIO Emmental BIO</p>	<p> Pont L'Evêque Brie BIO</p>	<p>Camembert BIO</p>		
<p>Kiwi Poire</p>	<p>Mousse au chocolat 90% Flan Gélifié vanille 10%</p>	<p> Semoule au lait "maison"</p>		

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du





Du 17 au 21 mai 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Iceberg et vinaigrette 80% Mélange fraîcheur 20% (chou blanc, carottes, radis, maïs et tomates)	 Tomate BIO vinaigrette Radis et beurre	Salami et cornichons S/V : Rillettes à la sardine 	  Ces recettes sont en cours d'élaboration, elles seront testées prochainement par un panel d'enfants.	 Ces recettes sont en cours d'élaboration, elles seront testées prochainement par un panel d'enfants.
 Pavé de merlu sauce aneth	Cheeseburger Fishburger	 Sauté de dinde à l'estragon  Riz tandoori (poireaux, carottes, navets, oignons, haricots rouges, bouillon de légumes bio, mélange tandoori)		
 Purée de pommes de terre BIO	Chips & ketchup	 Courgettes & Riz BIO		
Fromage blanc et sucre Fromage blanc et miel	Cantal   Pont L'Evêque 	 Yaourt nature BIO et sucre		
 Pomme BIO  Orange BIO	Ile flottante	 Banane BIO		

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du





Du 24 au 28 mai 2021

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte	Melon jaune Pastèque	Salade verte BIO	Concombre à la vinaigrette 80% Céleri rémoulade (agro) 20%	BIO Escaraves BIO à la vinaigrette 80% Chou fleur 20% sauce cocktail
	Burger de veau sauce tajine (Ail, oignon, cumin, cannelle, raisin, pruneaux, gyoma gold, concentré de tomate, farine de riz, fond brun) <i>Omelette au fromage</i>	 Paëlla au poulet <i>Paëlla poisson</i>	Végé Tarte tomate chèvre et basilic	 Rôti de bœuf froid Limande meunière 
	Petits pois		Salade verte BIO	Pommes rissolées & ketchup
	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Edam BIO	Yaourt nature BIO sucré Yaourt aromatisé BIO	Fraidou Petit moulé nature
	Crème dessert chocolat 70% Flan nappé caramel 30%	Coupelle de Purée pomme fraise BIO	Muffin aux pépites de chocolat	Banane BIO Kiwi BIO

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du

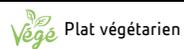
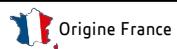


Du 31 mai au 04 juin 2021

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Salade de pomme de terre cube à l'orientale (Pois chiches, cumin, oignons, raisins, tomates cubes)	Courgettes râpées à la vinaigrette Céleri à la rémoulade	Saucisson à l'ail et cornichons <i>SN</i> : Terrine de poisson blanc & mayonnaise	Melon Jaune BIO Pastèque BIO	Tomate BIO à la vinaigrette 60% Trio de crudités à la vinaigrette (Carottes jaunes, oranges et navet râpés) 40%
Omelette	 Spirales BIO et houmous (pois chiches, tomate, épices, oignons, ail, julienne de légumes)	Gigot d'agneau au jus <i>Végé</i> Pavé du fromager	Cordon bleu <i>Végé</i> Croq veggie tomate	 Pavé de colin patate douce et épinards
Ratatouille BIO et Riz BIO		Haricots verts BIO à la provençale	Chou romanesco et carottes	Blé BIO à la tomate
Petit-suisse & sucre BIO Petit-suisse aux fruits BIO	Tomme BIO Gouda BIO	 Pont L'Evêque 	Fromage fondu Président Carré frais BIO	 Yaourt nature LOCAL BIO & sucre  Yaourt à la vanille BIO
Pomme BIO Poire BIO	Flan nappé au caramel Crème dessert au chocolat	 Smoothie mangue vanille et biscuit au beurre BIO	Tarte pomme fraîche	Fraises et sucre* *Sous réserve de disponibilité

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du





Du 7 au 11 juin 2021

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise Haricots verts et maïs	Tomate BIO à la vinaigrette	 Crémeux betteraves (fromage blanc, sirop cassis, poivre)	Salade iceberg, emmental et croûtons Salade verte et œuf	 Salade de riz au surimi Salade de boulgour à l'orientale (Pois chiches, cumin, oignons, raisins, tomates cubes)
 Sauté de bœuf sauce dijonnaise Pané de blé fromage et épinards	 Galette Tex Mex (h.rouges, blé, boulgour, oignons pré-frits, tomate, poivrons rouges et jaunes, ail, épices)	 Rôti de porc au jus Escalope de blé panée	 Escalope hachée de veau sauce basquaise Galette basquaise (Blé, petits pois, poivrons rouges et verts)	 Steak de colin sauce citron
Purée de carotte & patate douce	Riz Far west BIO (haricots rouges, maïs et épices)	 Semoule BIO aux petits légumes	Mélange de légumes et haricots plats	Légumes aïoli (haricots verts, choux fleurs, carottes, pommes de terre)
Saint Paulin BIO Emmental BIO	Brie BIO Carré de l'Est BIO	 Yaourt LOCAL à la fraise	Carré frais BIO Camembert BIO	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et miel
Ananas BIO Orange BIO	Mousse au chocolat au lait 70% Crème dessert vanille 30%	Nectarine jaune	 Cake aux poires "maison"	Pomme BIO Banane BIO

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du

Du 14 au 17 juin 2021

LE JOUR DU 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre BIO à la vinaigrette	 Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne 80% Choux fleurs sauce cocktail 20% 	 Pain de maquereau sauce tomate et ciboulette	 Tomate BIO et vinaigrette 60%  Salade verte BIO et maïs 40%	 Pastèque BIO  Melon charentais BIO
 Boulgour à l'andalouse (Poivrons, courgettes, champignons, maïs, petits pois, oignons et épices)	 Pavé de merlu sauce aneth	Merguez <i>Sticks végétariens épicés</i> 	 Rôti de veau au jus  Galette italienne (Blé, lentilles corail, courgette, oignons, tomates semi-séchées, mélange tandoori, mélange Massalé, ail)	 Pavé du fromager
	Epinards et pommes de terre cube sauce mornay	Haricots plats	 Lentilles BIO	Poêlée de légumes
Saint Paulin BIO  Emmental BIO 	 Yaourt nature BIO LOCAL & sucre   Yaourt à la vanille BIO LOCAL 	Fromage frais aux fruits	 Tomme BIO  Gouda BIO	 Carré frais BIO  Carré de l'Est BIO
Flan pâtissier	 Poire BIO  Kiwi BIO	 Pêche BIO	Cocktail de fruits au sirop	Liégeois au chocolat 80% Flan à la vanille 20%

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Pêche Durable





Du 21 au 25 juin 2021

LE JOUR DU **Végé**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé  Salade de riz californienne (riz, tomate, maïs, petits pois, ananas, ciboulette)	Radis en rondelles 60% à la vinaigrette Céleri à la rémoulade 40%	Pâté de campagne (en tranche)  S/N : Œuf dur mayonnaise	Cubes de tomate et concombre vinaigrette miel et colombo	 Chou rouge BIO râpé "maison" enrobante à l'ail 40%  Salade verte BIO 60% sauce salade passion 
 Colombo de porc Escalope de blé panée 	 Omelette au fromage	Pané de blé mozzarella 	Cheeseburger Nuggets de blé 	 Filet de hoki sauce bourride (fumet de poisson, épices paëlla, farine de riz, crème, ail, julienne de légumes, oignons)
Brocolis sauce mornay	 Penne sauce tomate et sauge	 Blé BIO aux petits légumes	Chips et ketchup	 Carottes BIO au cumin
Edam BIO  Emmental BIO 	Camembert BIO  Carré de l'Est BIO 	 Petit-suisse BIO + sucre	 Carré frais BIO	 Yaourt nature BIO LOCAL & sucre   Yaourt à la vanille BIO 
Nectarine blanche Pêche jaune	Coupelle de compote de pommes BIO  Coupelle de compote pomme fraise BIO 	Abricots	 Milk Shake à la framboise (gobelets en carton)	 Cake à la myrtille

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du





Du 28 juin au 2 juillet 2021

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate BIO à la vinaigrette Salade farandole (salade composée, choux blanc, maïs, radis)	Betteraves à la vinaigrette Macédoine à la mayonnaise	 Melon jaune BIO	Roulé au fromage Crêpe au fromage	 Salade verte BIO  Salade coleslaw BIO maison (carottes et choux blanc)
 Boulgour tandoori végétarien (haricots rouges, navets, carottes et poireaux)	 Sauté de veau milanaise (Ail, oignon champignons, herbes de Provence, tomate concentré de tomate, farine de riz, fond brun)  Galette indienne (Blé, lentilles corail, courgette, oignons, tomates semi-séchées, mélange tandoori, mélange Massalé, ail)	 Emincé de dinde sauce Jumbalaya (Ail, oignons, fond de volaille, curry, farine de riz, crème, julienne de légumes)  Sticks végé épicés sauce échalote	 Jambon de Paris  Boulettes azuki	 Colin pané
 Yaourt nature BIO et sucre  Yaourt aromatisé BIO	Cotentin Pavé 1/2 sel	Choux fleurs sauce mornay Petit-suisse aux fruits BIO	Haricots beurre ciboulette Bleu d'Auvergne  Brie BIO 	Printanière de légumes Gouda BIO  Tomme BIO 
Ananas au sirop Cocktail de fruits au sirop	Pêche blanche Nectarine jaune	 Gâteau amande, abricot pomme tatin 	Banane BIO  Orange BIO 	Flan à la vanille 20% Mousse au chocolat 80%

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du



Du 5 au 6 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	Pique Nique			
 Axoa de bœuf (bœuf haché, poivrons rouges et verts, double concentré de tomate, ail, oignons, piment) Galette basquaise (Blé, petits pois, poivrons rouges et verts) 	Sandwich "maison" Jambon de Paris & beurre <i>Sandwich "maison" Emmental salade</i> 			
Courgettes et riz	Chips			
Camembert BIO  Roue de Brie	Fourrandise au chocolat			
Nectarine BIO  Pêche BIO 	Berlingot de compote de pomme			

VILLE DE BOIS LE ROI - Menus conformes à la commission du

