



MENUS BOULEURS PRIMAIRE



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Pâtes à la bolognaise (PC) </p> <p>Chantaillou</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Tomate vinaigrette Betteraves à l'échalote</p> <p>Colin meunière </p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison Liégeois vanille </p>	<p>Pastèque </p> <p>Rôti de dinde en sauce</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré Tartare nature</p> <p>Madeleine</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS BOULEURS PRIMAIRE



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé	Pastèque Mortadelle*	Quiche Lorraine*	Carottes râpées Sardine à l'huile	Tarte au fromage
Oeuf dur	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin d'épinards	Riz	Haricots verts	Ebly aux petits légumes	Tortis
Fromage blanc sucré	Brie Cantadou	Yaourt aromatisé	Boursin nature Tomme blanche	Carré de l'Est Yaourt sucré
Gaufre 	Fruit de saison Compote pommes-poires	Far breton aux poires	Fruit de saison Crème dessert chocolat	Fruit de saison Riz au lait
	S/P: Galantine de volaille	S/P: Accras de poisson		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette Salade verte et croutons	Pâté en crouste*	Salade Grecque Tomates	Crêpe au fromage
Lasagnes à la pronçale (PC)	Emincé de volaille façon kebab	Paupiette de veau	Steak haché et ketchup	Pépites de colin aux trois céréales
Fromage frais aromatisé	Petits pois à l'anglaise	Haricots beurre	Coquillettes	Rösti aux légumes
Galette bretonne	Tartare nature Pointe de brie	Cheddar	Pont l'évêque Petit suisse nature	Chanteneige Yaourt à la vanille
	Fruit de saison Crème dessert pistache	Quatre-quarts aux pralines roses	Fruit de saison Compote pommes fraises	Banane Mousse au citron
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc



- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS BOULEURS PRIMAIRE



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé ☰</p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts AB</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse au café</p>	<p>Melon vert</p> <p>Fish and chips (PC)</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison AB</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Pâtes à la primavera</p> <p>Cantal</p> <p>Tarte au flan ☰</p> 	 <p>REPAS AUTOMNE</p>	<p>Salade coleslaw ☰</p> <p>Salami*</p> <p>Palette de porc à la diable*</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Buchette</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compotes de pommes</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde à la diable

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS BOULEURS PRIMAIRE



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER				
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS BOULEURS PRIMAIRE



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de veau marengo Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson poêlé au beurre Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée 	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc