

Ville de Boulogne - Billancourt

Semaine du 11/07/22 au 15/07/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 compo				
<p>Tomates mozzarella vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes</p> <p> Riz BIO</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p> ***</p> <p>Emincé végétal (blé, pois chiche) sauce fromage blanc à l'ail</p> <p>Pommes noisettes</p> <p> ***</p> <p>Yaourt aromatisé vanille BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Melon BIO</p> <p> ***</p> <p>Sauté de boeuf LR au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>***</p> <p>Petit suisse et sucre</p> <p>***</p> <p>Pasteis de Nata</p>	<p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>***</p>	<p>  Carottes râpées BIO Locale vinaigrette</p> <p> ***</p> <p>Dinde LR façon jambon</p> <p> Pennes BIO semi complètes</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO et abricot</p> <p></p>


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





 Label Rouge

 Viande Charolaise

 Agriculture Biologique

 Appellation d'Origine Protégée












 Poisson issu d'une pêche durable

 Plat végétarien

 Plat du chef

Ville de Boulogne - Billancourt

Semaine du 18/07/22 au 22/07/22

Lundi 4 compo	Mardi 4 compo	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 *** Marmite de poisson PMD sauce tomate (pêche durable)	 *** Sauté de dinde LR sauce caramel	 *** Tarte courgette mozzarella et cheddar	 *** Rôti de bœuf LR au jus	 *** Gigot d'Agneau LR
Pommes vapeur	 Brocolis BIO au jus  Riz BIO	 Salade verte BIO vinaigrette	Flageolets	 Haricots verts BIO persillés
 *** Fromage fondu La Vache qui rit BIO	*** Petit fromage frais fruité	*** Fromage blanc & sucre	*** Tomme grise	*** Coulommiers
*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	 *** Fruit de saison BIO	*** Ile flottante	*** Glace Mister freeze

LES NOUVELLES RECETTES


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





 Label Rouge

 Viande Charolaise

 Agriculture Biologique

 Appellation d'Origine Protégée

 Poisson issu d'une pêche durable











 Plat végétarien

 Plat du chef



Ville de Boulogne - Billancourt

Semaine du 25/07/22 au 29/07/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 compo			4 compo	
<p>Poivrons à la niçoise (pulpe tomate, thym, laurier)</p> <p> *** Merlu PMD sauce citron (pêche durable)</p> <p> Tortis BIO et emmental râpé</p> <p>*** Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p> *** Pané de blé aux graines, emmental et épinards Et sauce tomate</p> <p> Riz BIO</p> <p>*** Bûchette au chèvre</p> <p>*** Crème dessert saveur vanille</p>	<p> Melon BIO</p> <p> *** Rôti de boeuf LR au jus</p> <p>Poêlée espagnole (<i>carottes, poivrons, tomates, haricots plats</i>)</p> <p>*** Coulommiers</p> <p>*** Eclair parfum chocolat</p>	<p>***  Marée fraîche</p> <p><i>Filet de lieu noir frais sauce provençale</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Boulgour</p> <p>***  Cantal AOP</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Taboulé</p> <p>*** Pizza tomate, emmental et mozzarella</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p> Yaourt BIO arôme fraise</p> <p>*** Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable

























Plat végétarien



Plat du chef

Ville de Boulogne - Billancourt

Semaine du 01/08/22 au 05/08/22

Lundi 4 compo	Mardi 4 compo	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 *** Emincé de dinde LR sauce Dijonnaise  *** Pommes de terre quartiers (potatoes)  *** Camembert  *** Fruit de saison	 *** Carottes râpées BIO Locale vinaigrette  *** Viande bolognaise CHAR  *** Pennes BIO semi complètes  *** Flan nappé caramel	 *** Sauté de boeuf LR au jus  *** Courgettes sauce blanche emmental  *** Mimolette  *** Purée de pomme BIO rhubarbe et fraise 	 *** Salade de blé (blé, tomate, poivron, maïs, vinaigrette)  *** Nuggets de poulet et ketchup  *** Haricots plats  *** Petit suisse et sucre  *** Fruit de saison	 *** Pastèque BIO  *** Piémontaise aux olives (à base d'oeuf) <i>Plat complet</i>  *** Fromage fondu la vache qui rit BIO  *** Cake nature (farine locale et oeuf bio Icl)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





 Label Rouge

 Viande Charolaise

 Agriculture Biologique

 Appellation d'Origine Protégée












 Poisson issu d'une pêche durable

 Plat végétarien

 Plat du chef

Ville de Boulogne - Billancourt

Semaine du 08/08/22 au 12/08/22

Lundi 4 compo	Mardi 4 compo	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate mozzarella</p> <p> *** Steak haché de veau LR sauce tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p> Riz BIO</p> <p>*** Petit suisse et sucre</p> <p>***</p>	<p> *** Sauté de boeuf LR sauce brune</p> <p>Petits pois</p> <p>*** Fromage frais fraidou</p> <p>***  Fruit de saison BIO</p>	<p>Salami & cornichon <i>Oeuf dur et dosette de mayonnaise</i></p> <p> *** Poisson blanc PMD (pêche durable) type colin/merlu/hoki à la Portugaise</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>***  Carré BIO</p> <p>*** Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p> *** Pizza tomate, emmental et mozzarella</p> <p> Salade verte BIO vinaigrette</p> <p> Yaourt nature bio & sucre</p> <p>*** Fruit de saison</p>	<p>Melon charentais</p> <p> *** <i>Filet de lieu noir frais sauce aux 3 herbes</i></p> <p>Purée Crécy (carotte, pommes de terre)</p> <p>*** Saint Nectaire AOP </p> <p>*** Ile flottante</p>


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





 Label Rouge

 Viande Charolaise

 Agriculture Biologique

 Appellation d'Origine Protégée










 Poisson issu d'une pêche durable

 Plat végétarien

 Plat du chef

Ville de Boulogne - Billancourt

Semaine du 15/08/22 au 19/08/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		4 compo	4 compo	
<p>***</p> <p>FERIE</p> 	<p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p> ***</p> <p>Sauté de boeuf LR sauce aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p> ***</p> <p>Yaourt nature BIO & sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> ***</p> <p>Filet de colin alaska PMD sauce crème (pêche durable)</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> ***</p> <p>Salade verte BIO aux croûtons vinaigrette</p> <p> ***</p> <p>Jambon blanc</p> <p><i>Dinde LR façon jambon</i></p> <p> ***</p> <p>Salade de penne BIO à la grecque (tomate, poivrons, olives, brebis)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Gélifié saveur vanille</p>	<p>Oeuf dur et dosette de mayonnaise</p> <p> ***</p> <p>Lasagne Ricotta épinard (plat complet)</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc & sucre</p> <p>***</p> <p> Pastèque BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





 Label Rouge

 Viande Charolaise

 Agriculture Biologique

 Appellation d'Origine Protégée












 Poisson issu d'une pêche durable

 Plat végétarien

 Plat du chef

Ville de Boulogne - Billancourt

Semaine du 22/08/22 au 26/08/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 compo	4 compo			
Salade de tomates aux dés d'emmental		Pastèque	Melon charentais	Taboulé à la menthe
 *** Emindé de dinde LR sauce aigre douce	 *** Merlu PMD sauce vierge (pêche durable)	*** Saucisse de volaille	 *** Rôti de boeuf LR (froid) et sauce barbecue	 *** Omelette nature (plein air)
Pommes de terre quartiers (potatoes)	 Semoule BIO locale 	Purée de brocolis pommes de terre	 Carottes BIO au jus	 Courgettes BIO persillées
*** Crème dessert saveur chocolat BIO	*** Cantal AOP 	*** Coulommiers	*** Petit suisse et sucre	*** Yaourt nature & sucre
	*** Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	 *** Gâteau aux mirabelles (farine locale et œuf bio lcl)	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





 Label Rouge

 Viande Charolaise

 Agriculture Biologique

 Appellation d'Origine Protégée

 Poisson issu d'une pêche durable



 Plat végétarien

 Plat du chef



Ville de Boulogne - Billancourt

Semaine du 29/08/22 au 31/08/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	4 compo	4 compo		
Tomates vinaigrette		Radis beurre		
 *** Filet de colin alaska PMD pané & citron (pêche durable)	 *** Poulet rôti LR au jus	*** Cordon bleu (dinde)		
 Riz BIO	Poêlée de légumes d'été (carottes, h verts, courgettes, céleri) Pommes de terre aux épices	Petits pois - carottes		
*** Tomme noire	*** Fromage frais tartare nature	 *** Petit fromage frais BIO et sucre		
*** Gaufre nappée au chocolat	 *** Fruit de saison BIO	***		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Agriculture Biologique



Poisson issu d'une pêche durable



Plat du chef



Viande Charolaise



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien