

RESTAURANT MUNICIPAL / LA BOUËXIÈRE

Menus du restaurant municipal



DU 02 DECEMBRE AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02	03	04	05	06
segment de pomelos cordon bleu haricot beurre BIO yaourt sucre BIO	potage de saison merguez veggie semoule jus de couscous clémentine	rilette de maquereaux maison tortillas maison chorizo/emmental salade verte yaourt frais Blo	feuilleté viande Tex mex gratin de poisson maison au carotte et butternut gâteau au yaourt maison	carotte rapée gratin Dauphinois maison salade verte kiwi
09	10	11	12	13
paté de chair dos de lieu sauce crème ciboulette coquillettes Blo Pomme	potage de tomate Saute de porc local a la moutarde crémée semoule BIO crème dessert chocolat Blo	Terrine de poisson mayonnaise Raviole de fromage IGP salade verte gateau basque	jus d'orange hamburger VBF maison pomme pin salade de fruits d'hiver	potage de saison nugget de blé FR brunoise de légumes clémentine
16	17	18	19	20
betterave BIO sauce bulgare steak hache BIO Fr sauce béarnaise céréale gourmande banane	salade Coleslaw Tartiflette maison salade verte Crème dessert caramel Bio	oeufs durs mayonnaise/salade pizza maison 3 fromages salade verte kiwi jaune	mousse de canard paupiette de dinde forestiere et sa sauce pommes rosti buche de Noel	potage de saison brandade de poisson salade verte clémentine
23	24	25	26	27
Friand fromage filet de poulet crème de champignons carottes poelées Petit suisses aux fruits Bio	Jus de fruits raviolis tomate gratiné salade verte compte de fruits	FERIE	potage de saison tortillas maison chorizo doux/fromage salade verte yaourt sucré Bio	jus de pomelos nems de légumes riz cantonais a la dinde Fruits d'hiver
30	31	01	02	03
segment de pomelos merguez veggie et son jus semoule Bio fruits au sirop	Jus de fruits raviolis tomate gratiné salade verte compte de fruits	FERIE	Betterave/pommes sauce aux yaourts steak hache de veau Fr sauce béarnaise pommes sarladaise fromage blanc Bio sucré	potage de saison poisson pané/citron brocolis BIO au beurre fruits d'hiver
06	07	08	09	10
rilette de porc balquette de poulet crémée riz pilaf BIO creme dessert vanille BIO	potage de saison Dos de cabillaud crème de poireau duo de choux fleur/brocolis BIO clémentine	macédoine/oeuf crêpinette de porc sauce moutarde pommes de terre lyonnaise ile flottante	potage vermicelle pot au feu de boeuf légumes du pot galette des rois	carotte râpée vinaigrette échalotte/ciboulette lentilles corail/lait coco riz BIO aux légumes banane

Ce document n'a pas de caractère contractuel. Les menus peuvent évoluer selon les arrivages et la gestion écoresponsable des déchets

Plat / menu végétarien

vacances scolaires

Circuit court

Fait maison

Nos partenaires locaux

**Viande d'origine française
et européenne**

Produits bio

**IL Y AURA UN APPORT DE
LAIT AU GOUTER DU ASLH
PENDANT LES VACANCES ET
LES MERCREDIS**



RESTAURANT MUNICIPAL / LA BOUËXIÈRE

Menus de la halte garderie



DU 02 DECEMBRE AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02 segment de pomelos cordon bleu haricot beurre BIO fruit	03 potage de saison merguez veggie semoule jus de couscous clémentine 	04 rilette de maquereaux maison tortillas maison chorizo/emmental salade verte fruit	05 feuilleté viande Tex mex gratin de poisson maison au carotte et butternut fruit	06 carotte rapée gratin Dauphinois maison salade verte kiwi 
09 paté de chair dos de lieu sauce crème ciboulette coquillettes Blo Pomme	10 potage de tomate Saute de porc local a la moutarde crémée semoule BIO fruit	11 Terrine de poisson mayonnaise Raviole de fromage IGP salade verte fruit 	12 jus d'orange hamburger VBf maison pomme pin fruits	13 potage de saison nugget de blé FR brunoise de légumes clémentine 
16 betterave BIO sauce bulgare steak hache BIO Fr sauce béarnaise céréale gourmande banane	17 salade Coleslaw Tartiflette maison salade verte fruit	18 oeufs durs mayonnaise/salade pizza maison 3 fromages salade verte kiwi jaune 	19 mousse de canard paupiette de dinde forestiere et sa sauce pommes rosti fruit	20 potage de saison brandade de poisson salade verte clémentine
23 Friand fromage filet de poulet crème de champignons carottes poelées fruit	24 Jus de fruits raviolis томатé gratiné salade verte compte de fruits	25 FERIE	26 potage de saison tortillas maison chorizo doux/fromage salade verte fruit	27 jus de pomelos nems de légumes riz cantonais a la dinde Fruits d'hiver 
30 segment de pomelos merguez veggie et son jus semoule Bio fruits au sirop 	31 Jus de fruits raviolis томатé gratiné salade verte compte de fruits	01 FERIE	02 Betterave/pommes sauce aux yaourts steak hache de veau Fr sauce béarnaise pommes sarladaise fruit	03 potage de saison poisson pané/citron brocolis BIO au beurre fruits d'hiver
06 rilette de porc balquette de poulet crémée riz pilaf BIO fruit	07 potage de saison Dos de cabillaud crème de poireau duo de choux fleur/brocolis BIO clémentine	08 macédoine/oeuf crêpinette de porc sauce moutarde pommes de terre lyonnaise fruit	09 potage vermicelle pot au feu de boeuf légumes du pot fruit	10 carotte râpée vinaigrette échalotte/ciboulette lentilles corail/lait coco riz BIO aux légumes banane 

Ce document n'est pas de caractère contractuel. Les menus peuvent évoluer selon les arrivages et la gestion écoresponsable des déchets

Plat / menu végétarien

vacances scolaires

Circuit court

Fait maison

Nos partenaires locaux

**Viande d'origine française
et européenne**

Produits bio

**IL Y AURA UN APPORT DE
LAIT AU GOUTER DU ASLH
PENDANT LES VACANCES ET
LES MERCREDIS**



RESTAURANT MUNICIPAL / LA BOUËXIÈRE

Menus de la crèche de Dourdain



DU 02 DECEMBRE AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02 segment de pomelos cordon bleu haricot beurre BIO fruit	03 potage de saison merguez veggïe semoule jus de couscous clémentine 	04 rilette de maquereaux maison tortillas maison chorizo/emmental salade verte fruit	05 feuilleté viande Tex mex gratin de poisson maison au carotte et butternut fruit	06 carotte rapée gratin Dauphinois maison salade verte kiwi 
09 paté de chair dos de lieu sauce crème ciboulette coquillettes Blo Pomme	10 potage de tomate Saute de porc local a la moutarde crémée semoule BIO fruit	11 Terrine de poisson mayonnaise Raviole de fromage IGP salade verte fruit 	12 jus d'orange hamburger VBf maison pomme pin fruits	13 potage de saison nugget de blé FR brunoise de légumes clémentine 
16 betterave BIO sauce bulgare steak hache BIO Fr sauce béarnaise céréale gourmande banane	17 salade Coleslaw Tartiflette maison salade verte fruit	18 oeufs durs mayonnaise/salade pizza maison 3 fromages salade verte kiwi jaune 	19 mousse de canard paupiette de dinde forestiere et sa sauce pommes rosti fruit	20 potage de saison brandade de poisson salade verte clémentine
23 Friand fromage filet de poulet crème de champignons carottes poelées fruit	24 Jus de fruits raviolis томатé gratiné salade verte compte de fruits	25 FERIE	26 potage de saison tortillas maison chorizo doux/fromage salade verte fruit	27 jus de pomelos nems de légumes riz cantonais a la dinde Fruits d'hiver 
30 segment de pomelos merguez veggïe et son jus semoule Bio fruits au sirop 	31 Jus de fruits raviolis томатé gratiné salade verte compte de fruits	01 FERIE	02 Betterave/pommes sauce aux yaourts steak hache de veau Fr sauce béarnaise pommes sarladaise fruit	03 potage de saison poisson pané/citron brocolis BIO au beurre fruits d'hiver
06 rilette de porc balquette de poulet crémée riz pilaf BIO fruit	07 potage de saison Dos de cabillaud crème de poireau duo de choux fleur/brocolis BIO clémentine	08 macédoine/oeuf crêpinette de porc sauce moutarde pommes de terre lyonnaise fruit	09 potage vermicelle pot au feu de boeuf légumes du pot fruit	10 carotte rapée vinaigrette échalotte/ciboulette lentilles corail/lait coco riz BIO aux légumes banane 

Ce document n'est pas de caractère contractuel. Les menus peuvent évoluer selon les arrivages et la gestion écoresponsable des déchets

Plat / menu végétarien

vacances scolaires

Circuit court

Fait maison

Nos partenaires locaux

**Viande d'origine française
et européenne**

Produits bio

**IL Y AURA UN APPORT DE
LAIT AU GOUTER DU ASLH
PENDANT LES VACANCES ET
LES MERCREDIS**



RESTAURANT MUNICIPAL / LA BOUËXIÈRE

Menus de la Crèche La Bouexière



DU 02 DECEMBRE AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02	03	04	05	06
segment de pomelos cordon bleu haricot beurre BIO purée de haricot yaourt sucre BIO	potage de saison merguez veggie semoule jus de couscous purée de carotte clémentine	rilette de maquereaux maison tortillas maison chorizo/emmental salade verte purée de courgette yaourt frais BIO	feuilleté viande Tex mex gratin de poisson maison au carotte et butternut purée de butternut gâteau au yaourt maison	carotte rapée gratin Dauphinois maison salade verte purée de brocolis kiwi
09	10	11	12	13
paté de chair dos de lieu sauce crème ciboulette coquillettes BIO purée de pomme de terre Pomme	potage de tomate Saute de porc local a la moutarde crémée semoule BIO purée de potiron crème dessert chocolat BIO	Terrine de poisson mayonnaise Raviole de fromage IGP salade verte purée de carotte gateau basque	jus d'orange hamburger VBF maison pomme pin purée de courge salade de fruits d'hiver	potage de saison nugget de blé FR brunoise de légumes purée de haricot clémentine
16	17	18	19	20
betterave BIO sauce bulgare steak haché boeuf BIO Fr sauce béarnaise céréale gourmande purée de courgette banane	salade Coleslaw Tartiflette maison salade verte purée de p.d.terre Crème dessert caramel Bio	oeufs durs mayonnaise/salade pizza maison 3 fromages purée de carotte salade verte kiwi jaune	mousse de canard paupiette de dinde forestiere et sa sauce pommes rosti purée de butternut buche de Noel	potage de saison brandade de poisson salade verte purée de p.d.terre clémentine
23	24	25	26	27
		FERIE		
30	31	01	02	03
segment de pomelos merguez veggie et son jus semoule Bio purée de carotte fruits au sirop	Jus de fruits raviolis tomate gratiné salade verte purée de courge compte de fruits	FERIE	Betterave/pommes sauce aux yaourts steak hache de veau Fr sauce béarnaise pommes sarladaise purée de courgette fromage blanc Bio sucré	potage de saison poisson pané/citron brocolis BIO au beurre purée de brocolis fruits d'hiver
06	07	08	09	10
rilette de porc balquette de poule crémée riz pilaf BIO purée de haricot creme dessert vanille BIO	potage de saison Dos de cabillaud crème de poireau duo de choux fleur/brocolis BIO purée de brocolis clémentine	macédoine/oeuf crêpinette de porc sauce moutarde pommes de terre lyonnaise purée de p.d.terre ile flottante	potage vermicelle pot au feu de boeuf légumes du pot purée de carotte/navet galette des rois	carotte râpée vinaigrette échalotte/ciboulette lentilles corail/lait coco riz BIO aux légumes purée de courgette banane

Ce document n'est pas de caractère contractuel. Les menus peuvent évoluer selon les arrivages et la gestion écoresponsable des déchets

Plat / menu végétarien

vacances scolaires

Circuit court

Fait maison

Produits bio

Nos partenaires locaux

**Viande d'origine française
et européenne**

**IL Y AURA UN APPORT DE
LAIT AU GOUTER DU ASLH
PENDANT LES VACANCES ET
LES MERCREDIS**

