



Lundi 06 Mai 2019	Mardi 07 Mai 2019	Mercredi 08 Mai 2019	JEUDI 09 Mai 2019	Vendredi 10 Mai 2019
<p>Avocat vinaigrette</p> <p>Chipolatas Lentilles</p> <p>Tomate Provençale</p> <p>Fruit</p>	<p>Asperges vinaigrette</p> <p>Cabillaud riz</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Fromage blanc vanille</p>		<p>Potage aux carottes</p> <p>Fricassée de volaille</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate</p> <p>Filet de dorade Ebly</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
Lundi 13 Mai 2019	Mardi 14 Mai 2019	Mercredi 15 Mai 2019	Jeudi 16 Mai 2019	Vendredi 17 Mai 2019
<p>Betteraves Mimosa</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Macaronis</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate</p> <p>Normandin de veau</p> <p>Pommes parisiennes</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Sauté d'agneau</p> <p>Carottes haricots blancs</p> <p>Cantal</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de hoki Riz</p> <p>Épinards</p> <p>Camembert</p> <p>Fraises</p>

Les repas servis dans les restaurations scolaires de la VILLE DE BOULOGNE SUR MER sont élaborés avec une Diététicienne Diplômée.

La VILLE DE BOULOGNE SUR MER se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement.

L'information sur l'origine des viandes bovines servies est disponible sur simple demande auprès du Responsable de la Cuisine Centrale du C.C.A.S de Boulogne-sur-Mer (03 21 87 96 87).

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten. DIRECTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE - 03.21.87.80.85