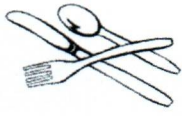





















*Boon & Co
Apprentis*

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 18/05/2026	MACÉDOINE DE LÉGUMES PÂTÉ DE CAMPAGNE FEUILLETÉ BOLOGNAISE	 CORDON BLEU  ET  PETITS POIS FOIE DE VEAU À LA FRAMBOISE ET ENDIVES AU BEURRE	MOUSSE AU CHOCOLAT PRODUIT LAITIER	FRUIT DE SAISON
MARDI 19/05/2026	 CAROTTES  /SARDINE CHOU CHINOIS DEMI CROQ	BRANDADE DE MORUE ET SALADE VERTE  ET  GRATIN SAUTÉ DE PORC AUX CITRONS CONFITS  ET  DE CHOUX FLEUR	PRODUIT LAITIER	KIVI DU PAYS FRUIT DE SAISON
MERCREDI 20/05/2026	 SURIMI MAYONNAISE CÉLÉRI RÉMOULADE TARDE AU LÉGUMES	SALADE CÉSAR  ET  CAROTTES VICHY PAUPIETTE DE VEAU FORESTIÈRE ET	PRODUIT LAITIER	COMPOTE DE POMMES FRUIT DE SAISON
JEUDI 21/05/2026	CONCOMBRE À LA SEMOULE MAQUEREAUX CRÊPE AU FROMAGE	 STEAK HACHÉ ET  PURÉE AU LAIT  ET  TOMATES PROVENÇALE BLANC DE SEICHE SÉTOISE ET	PRODUIT LAITIER	COCKTAIL DE FRUITS FRUIT DE SAISON
VENDREDI 22/05/2026	SALADE COMPOSÉE CEUFS SURIMI FRIAND AU JAMBON	 BOULETTES DE POISSON AU SAFRAN ET  RIZ CAMARGUAIS BOULETTES KEFTA DINDE/AGNEAU  ET POÊLÉE DE LÉGUMES	SCUBICHOC PRODUIT LAITIER	FRUIT DE SAISON



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



V viande bovine française



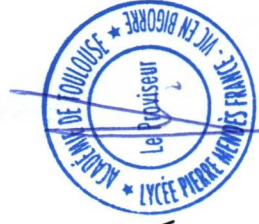
Menu végétarien



Fait maison



Indic. Géo. protégée



Le proviseur

Stéphan ANGLA

Le Mandataire
Edouard REY