

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE BEUCAIRE - DÉCEMBRE 2023



MAIRIE DE
BEUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 04 Décembre	Mardi 05 Décembre	Mercredi 06 Décembre	Jeudi 07 Décembre	Vendredi 08 Décembre
<p>Duo de choux BIO en mayonnaise</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p> Chili végétarien</p> <p>Riz IGP</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Chou-fleur BIO sauce Mornay</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Mélange de crudités BIO (salade, carottes râpées, maïs)</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Cantafrais</p> <p>Beignet Chocolat</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Lamelles d'Encornet à la tomate</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p> Fruit de saison BIO</p>
Goûter				
		<p>Pain - pâte à tartiner</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Purée de fruits BIO</p>		
Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Mercredi 13 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
<p>Salade verte et maïs BIO</p> <p>Tartiflette</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Confiture</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Steak haché</p> <p>Flan de potiron BIO</p> <p>Saint-Paulin à la coupe</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Quenelles BIO aux oignons</p> <p> Epinards BIO à la crème</p> <p>Vache Picon</p> <p>Purée de pomme / banane BIO</p>	<p> Salade de haricots verts</p> <p>Gratin de macaronis à l'emmental</p> <p>Petit Suisse sucré</p> <p> Purée de pomme BIO</p>	<p>Pizza</p> <p>Colin MSC sauce provençale</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Bûche du Pilat à la coupe</p> <p> Fruit de saison BIO</p>
Goûter				
		<p>Sablé des Flandres</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>		

 **Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

 



L'hiver arrive !

Suivez nous sur
L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE BEAUCAIRE - DÉCEMBRE 2023



MAIRIE DE
BEUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Mercredi 20 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
Pâté de Campagne Coquillettes à la farine de pois chiches sauce arabiata Emmental à la coupe  Fruit de saison BIO	 Betteraves BIO Omelette BIO Brocolis BIO à la crème Coulommiers à la coupe  Fruit de saison BIO	Carottes râpées Risotto de colin MSC Saint Marcellin IGP à la coupe Beignet chocolat	Palet de chèvre pané et Mesclun Sauté de poulet Label Rouge sauce forestière Rosties de pommes de terre Bûchette glacée Friandise de Noël et Clémentine BIO	Salade de lentilles Colin meunière MSC et citron Haricots verts BIO Cotentin Purée de pommes poires BIO
Goûter				
		Pain - miel Yaourt sucré Fruit de saison BIO		

 Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*
 *pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).




Bonnes fêtes de fin d'année!



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**
 **Aide UE à destination des écoles**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.