

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE BEAUCAIRE - **NOVEMBRE 2023**



MAIRIE DE
BEUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 06 Novembre	Mardi 07 Novembre	Mercredi 08 Novembre	Jeudi 09 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Rosette Cordon Bleu Pommes noisettes Coulommiers à la coupe Fruit de saison BIO	Crêpe au fromage Quenelles BIO sauce Aurore Carottes BIO Vache qui rit Purée de pomme BIO	Salade de coquillettes aux crudités Nuggets de Blé Petits pois BIO Fromage fouetté Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Steak haché sauce pizzaïole Polenta Saint Marcellin IGP à la coupe Flan caramel	Salade verte et maïs BIO Filet de colin MSC sauce forestière Purée de panais BIO Cotentin Yaourt aromatisé
Goûter				
		Madeleine Yaourt Purée de fruits BIO		
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Truffade (Gratin de pommes de terre au Cantal AOP) Salade verte BIO Purée de pomme / poire BIO	Salade de betteraves BIO Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Bûche du Pilat à la coupe Mousse au chocolat	Chou BIO mayonnaise Galopin de veau Gratin de macaronis Fromage blanc nature Confiture	Pizza au fromage Végé Parmentier de lentilles à la purée de potiron BIO Petit Suisse sucré Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Blanquette de colin MSC (moules et crevettes) Riz IGP Vache Picon Ananas au sirop
Goûter				
		Cake à la fraise Petit Suisse sucré Fruit de saison BIO		

 **Nos Pâtes sont 95% françaises**
Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

 

Développement Durable
Du 18/09 au 08/10/2023
Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

JEU concours


MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE BEAUCAIRE - NOVEMBRE 2023



MAIRIE DE
BEAUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
Salade verte BIO Gratin de saucisses fumées et de spaetzle IGP Munster AOP à la coupe Tarte Bourdaloue	Macédoine de légumes Végé Omelette BIO Pommes de terre rissolées Edam Fruit de saison BIO	Salade de boulgour et lentilles Sauté de dinde label rouge à la dijonnaise Haricots verts BIO Camembert à la coupe Fruit de saison BIO	Endives et maïs BIO Potée de bœuf Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Flan chocolat	Salade de coquillettes à l'italienne Bâtonnets de colin panés et citron Carottes BIO Mimolette Fruit de saison BIO
Goûter				
		Pain - confiture Fromage blanc aromatisé Purée de fruits BIO		
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 01 Décembre
Salade de pommes de terre Sauté de porc Petits pois et champignons BIO Gouda Purée pomme / banane BIO	Rillettes de thon sur toast Gratin de gnocchis à la mozzarella Petit Suisse sucré Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Moqueca de colin MSC Riz IGP Coulommiers à la coupe Purée de pomme / fraise BIO	Carottes râpées BIO Poulet rôti Label Rouge Pennes Emmental à la coupe Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Beignets de calamar Végé Epinards BIO Brie à la coupe Fruit de saison BIO
Goûter				
		Palmito Petit Suisse sucré Fruit de saison BIO		

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

Les atipik dans le Grand-Est

Découvrez le menu basque SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE