

# MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE BEUCAIRE - MARS 2024



MAIRIE DE  
**BEUCAIRE**  
Provence - Camargue

Lundi 04 Mars	Mardi 05 Mars	Mercredi 06 Mars	Jeudi 07 Mars	Vendredi 08 Mars
Salade de maïs et olives Sauté de porc forestière <b>Petits pois BIO</b> Yaourt sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	 Notre pizza au fromage Rosties de pommes de terre <b>Haricots verts BIO</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	Betteraves Galopin de veau sauce pizzaïole Macaronis Gouda <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Carottes BIO râpées</b> Loubia de bœuf Polenta Cotentin <b>Purée de pommes BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b> <b>Moqueca de colin MSC</b> Semoule Bûche de chèvre à la coupe Mousse au chocolat
<b>Goûter</b>				
		Pain - pâte à tartiner Petit suisse sucré <b>Purée de fruits BIO</b>		
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
<b>Jambon blanc label rouge</b>  Truffade (Gratin de pommes de terre aux Cantal AOP) <b>Salade verte BIO</b> Liégeois vanille	Salade de pois chiches  Boulettes de bœuf <b>Purée de patates douces BIO</b>  Gouda  <b>Ananas BIO</b>	<b>Salade de riz IGP à la tapenade</b>  <b>Potée de dinde Label Rouge</b> <b>Carottes BIO</b>  Brie à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade de crudités BIO (salade, carottes, maïs)</b>  Lasagnes <b>aux épinards BIO</b>  Gallettes Saint Michel Fromage blanc nature et sucre	Salade de blé aux légumes <b>Pépites de colin MSC panées et citron</b> <b>Choux fleur BIO mornay</b>  Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Goûter</b>				
		Quatre quart à couper Yaourt sucré <b>Purée de fruits BIO</b>		



**100% de notre riz  
est de Camargue  
Labélisé IGP**




*Des menus végétariens pour  
diversifier les protéines*

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE




# MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE BEAUCAIRE - MARS 2024

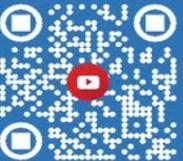


MAIRIE DE  
**BEUCAIRE**  
Provence - Camargue

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
<b>Coleslaw BIO mayonnaise</b> Saucisse de Francfort <b>Lentilles BIO</b> Edam Flan chocolat	 Salade de pépinettes <b>Omelette BIO</b> <b>Haricots verts BIO persillés</b> Bûche de chèvre à la coupe  <b>Fruit de saison BIO</b>	Macédoine de légumes Beignets de Calamars Gratin de gnocchis Petit suisse <b>Fruit de saison BIO</b>	Taboulé Tajine de bœuf <b>Carottes BIO</b> Saint paulin à la coupe Yaourt Sucré	<b>Salade verte BIO</b> Cotriade de poisson Pommes de terre Petit moulé Tarte aux Pommes
<b>Goûter</b>				
		Pain Emmental <b>Purée de fruits BIO</b>		
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
<b>Salade de haricots verts BIO</b>  Sauté de porc aux olives <b>Riz IGP</b> Coulommiers à la coupe Ananas au sirop	Rillettes de thon <b>Sauté de dinde Label Rouge</b> Frites Vache picon <b>Purée de poires BIO</b>	 <b>Carottes râpées BIO</b>  Gratin de tortis à la mozzarella Emmental à la coupe  Crème dessert vanille	 <b>Salade verte BIO</b>  <b>Quenelles BIO</b> à la bolognaise de bœuf Petit suisse sucré Tarte au chocolat	Salade de boulgour aux légumes  <b>Colin meunière MSC et citron</b> <b>Purée de potirons BIO</b> Bûche du pilat à la coupe  <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Goûter</b>				
		Pain - chocolat Yaourt aromatisé <b>Purée de fruits BIO</b>		



 **Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***

\* pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Les Atipik sont en Bretagne !**

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

