

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE BEAUCAIRE - OCTOBRE 2024



MAIRIE DE
BEUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
<p>Salade verte BIO</p> <p>Jambon blanc Label Rouge </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert en portion</p> <p>Fran au caramel</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade de betteraves BIO</p> <p>Coucous de pois chiches et ses légumes </p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade grecque BIO (tomates, concombres, olives)</p> <p> Gratin de tortellinis à la mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes (pâtes)</p> <p>Colin MSC meunière et citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Tomme de Savoie IGP à la coupe </p> <p>Fruit de saison BIO </p>
Goûter				
		<p>Cake fraise</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Purée de fruits BIO</p>		
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents				
<p>Rosette</p> <p>Pâtes BIO complètes à la norma (aubergines)</p> <p>Fromage blanc et copeaux de chocolat façon straciatella</p> <p>Raisin BIO </p>	<p>Carottes BIO râpées à la marocaine</p> <p>Poulet rôti Label Rouge sauce yassa </p> <p>Purée de patates douces BIO</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de pommes bananes BIO</p>	<p>Salade de maïs et pousses d'épinards</p> <p>Poissons, crevettes et coco à la polynésienne</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Cotentin</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Guacamole avec toasts</p> <p>Feijoada (ragoût) de haricots rouges</p> <p> Riz IGP </p> <p>Philadelphia</p> <p>Brownie et chantilly</p>	<p>Raïta de concombres</p> <p>Colin MSC sauce massala</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Palmito</p> <p>Ananas au sirop</p>
Goûter				
		<p>Pain - chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>		



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




la découverte des continents

DU 14 AU 18 OCTOBRE

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE BEAUCAIRE - OCTOBRE 2024



MAIRIE DE
BEUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
Carottes râpées BIO Tortis à la carbonara Bûche de chèvre à la coupe Purée de pommes BIO	Végé Crêpes aux fromages Omelette BIO Epinards BIO à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Paleron de bœuf sauce provençale Polenta crémeuse Gouda à la coupe Beignet au chocolat	Macédoine de légumes à la mayonnaise Poulet rôti Label Rouge aux herbes Purée de pommes de terre Coulommiers à la coupe Fruit de saison BIO	 Salade de riz IGP au pesto Bâtonnets de colin MSC panés et citron Choux fleur BIO mornay Vache Picon Fruit de saison BIO
Goûter				
Barre bretonne Lait 1/2 écrémé Fruit de saison BIO	Fromage Pain Purée de fruits BIO	Pain - confiture Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO	Pain au lait - pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Purée de fruits BIO	Pain - chocolat Yaourt aromatisé Purée de fruits BIO
Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	Vendredi 1er novembre
Taboulé Sauté de porc Purée de potirons BIO Edam à la coupe Fruit de saison BIO	Coleslaw BIO sauce cocktail Ragoût de bœuf Macaronis Emmental à la coupe Yaourt sucré	Salade de pois chiches Galette de blé aux épinards Végé Carottes BIO Camembert à la coupe Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Notre cheese burger au bœuf  Frites Smarties Crème dessert au chocolat	FÉRIÉ
Goûter				
Pain - Pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Purée de fruits BIO	Céréales Lait 1/2 écrémé Fruit de saison BIO	Marbré à la coupe Yaourt sucré Purée de fruits BIO	Fromage Pain Fruit de saison BIO	



Nos filets de poisson
sont 100%
MSC pêche durable.



C'est Halloween !

Découvrez les menus sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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.