

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE BEAUCAIRE - **SEPTEMBRE 2024**



MAIRIE DE
BEUCAIRE
Provence - Camargue

| Lundi 2 septembre | Mardi 3 septembre | Mercredi 4 septembre | Jeudi 5 septembre | Vendredi 6 septembre |
|---|--|---|---|--|
| Paté de campagne Steak haché au jus Coquillettes Brie à la coupe Crème dessert au chocolat | Salade de pépinettes (pâtes) Omelette BIO au fromage Haricots verts BIO Fromage fouetté Fruit de saison BIO | Melon BIO Galopin de veau Pommes de terre rissolées Gouda à la coupe Glace | Taboulé Cordon bleu Carottes BIO Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison BIO | Notre pizza au fromage Colin MSC pané et citron Riz IGP Yaourt sucré Fruit de saison BIO |
| Goûter | | | | |
| | | Pain - pâte à tartiner Petit suisse sucré Fruit de saison BIO | | |
| Lundi 9 septembre | Mardi 10 septembre | Mercredi 11 septembre | Jeudi 12 septembre | Vendredi 13 septembre |
| Salade de petit épeautre aux légumes Rôti de porc au jus Courgettes BIO Emmental à la coupe Fruit de saison BIO | Tomates BIO Tajine de pois chiches Semoule Camembert à la coupe Flan caramel | Toast de chèvre chaud sur salade verte Quenelles sauce aux oignons Petits pois BIO Petit suisse sucré Fruit de saison BIO | Sirop de fraises Tomates cerises et billes de mozzarella Boulettes de bœuf sauce tomate Spaghettis Tarte aux pommes | Salade de pommes de terre aux crudités Bâtonnets de colin MSC panés et citron Ratatouille BIO Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison BIO |
| Goûter | | | | |
| | | Fromage Pain Purée de fruits Bio | | |

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

Les Menu Plaisir

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Tempête de boulettes

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE BEAUCAIRE - **SEPTEMBRE 2024**



MAIRIE DE
BEAUCAIRE
Provence - Camargue

| Lundi 16 septembre | Mardi 17 septembre | Mercredi 18 septembre | Jeudi 19 septembre | Vendredi 20 septembre |
|--|--|---|--|--|
| Rillettes de porc Paleron de bœuf au jus Petits pois carottes BIO Mimolette à la coupe Fruit de saison BIO | Salade à la grecque BIO (concombres, tomates, olives) Chili de haricots rouges Riz IGP Cotentin Glace | Coleslaw de céleris BIO en vinaigrette Moussaka BIO Bûche de chèvre à la coupe Brownie et crème anglaise | Salade verte BIO Curry de dinde Label Rouge Boulgour Saint-paulin à la coupe Liégeois à la vanille | Salade de coquillettes au pesto Colin MSC sauce tomate Galettes de légumes Petit suisse sucré Gâteau pompom aux pépites de chocolat |
| Goûter | | | | |
| | | Pain - confiture Yaourt sucré Fruit de saison BIO | | |
| Lundi 23 septembre | Mardi 24 septembre | Mercredi 25 septembre | Jeudi 26 septembre | Vendredi 27 septembre |
| Taboulé Sauté de porc Haricots verts BIO Kiri Fruit de saison BIO | Carottes râpées BIO Rôti de veau au jus Pommes noisettes Emmental à la coupe Mousse au chocolat | Salade de riz IGP mexicaine Beignets de calamar et citron Choux fleur BIO sauce mornay Pavé demi sel Fruit de saison BIO | Salade verte BIO Nos lasagnes de légumes du soleil BIO Ossau Iraty AOP à la coupe Madeines | Salade de tomates BIO et maïs Colin MSC meunière et citron Flan de courgettes BIO Camembert à la coupe Fruit de saison BIO |
| Goûter | | | | |
| | | Gaufre Yaourt aromatisé Purée de fruits Bio | | |

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

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 - **SEPTEMBRE 2024**



MAIRIE DE
BEAUCAIRE
Provence - Camargue

| Lundi 30 septembre | Mardi 1er octobre | Mercredi 2 octobre | Jeudi 3 octobre | Vendredi 4 octobre |
|---|--|---|---|---|
| Salade de boulgour et lentilles Rôti de porc sauce échalote Petits pois carottes BIO Yaourt sucré Fruit de saison BIO  | Salade verte BIO Pâtes sauce bolognaise Saint Môret Glace | Tomates BIO Sauté de dinde Label Rouge sauce basquaise  Riz IGP  Crème dessert à la vanille | Tarte chèvre basilic Omelette BIO  Ratatouille BIO Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison BIO  | Coleslaw BIO mayonnaise Parmentier de lieu MSC Saint Marcellin IGP à la coupe  Purée de pommes bananes BIO  |
| Goûter | | | | |
| | | Lait 1/2 écrémé Marbré à la coupe Fruit de saison Bio | | |



Nos fruits et légumes frais

sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison






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.