

Menu Beurepaire

s1	lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
Entrée		Concombre à la menthe et dés de fromage 	Salade de pommes de terre 	Carottes râpées 
Plat du jour	Pâtes	Sauté de porc au thym	Quenelles nature sauce tomate 	Emincé de poulet à la crème
Garniture	à la bolognaise	Petits pois au jus	Courgettes persillées 	Lentilles
Produit laitier	Fromage à la coupe 			Fromage blanc aromatisé 
Dessert/fruit	Fruit de saison 	Gâteau mabré maison 	Fruit de saison	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

Menu Beurepaire

s2	lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
Entrée	Taboulé	Salade de tomate basilic		
Plat du jour	Colin aux herbes	Cheese burger		
Garniture	Gratin de courgettes	Frites		
Produit laitier		Fromage blanc nature		
Dessert/fruit	Fruit de saison			

DE
L'ASCENSION



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés d'aujourd'hui



U.R.T



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Beaurepaire

s3	lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Entrée	Salade verte et dés de fromage		Radis	
Plat du jour	Poulet basquaise	Filet de colin à la crème citronnée	Sauté bœuf au paprika	Tortellini au fromage et coulis de tomate
Garniture	Printanière de légumes	riz	Brocolis fleurette	
Produit laitier	Yaourt au coulis	Fromage blanc		Fromage à la coupe
Dessert/fruit		Fruits de saison	Clafoutis à la cerise	Fruits de saison



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local



DUPONT
RESTAURATION

Menu Beurepaire

s4	lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
				Voyage au Maroc!
Entrée		Radis beurre 		Salade marocaine (dés de concombre, tomates et herbes fraîches) 
Plat du jour		Omelette au fromage 	Lieu à la crème 	Couscous poulet merguez
Garniture		Ratatouille 	Riz aux petits légumes	Semoule
Produit laitier			Fromage	
Dessert/fruit		Roulé à la gelée de groseille 	Fruit de saison 	Crème à la fleur d'oranger 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



IGP

DUPONT
RESTAURATION

Menu Beurepaire

s5	lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
Entrée	Salade verte (bio locale) et croûtons 	Salade de lentilles 		Salade de tomate au basilic 
Plat du jour	Tarte au fromage 	Sauté de porc aux olives	Poulet à la crème	Pâtes au thon
Garniture	Aubergines grillées	Brocolis fleurette 	Riz aux petits légumes	
Produit laitier	Yaourt aux fruits		Fromage	
Dessert/fruit		Fruit de saison 	Salade de fruits frais 	Glace



végétarien



Produit BIO



Fruits decoupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Beaufort

s6	lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Entrée		Salade concombre à la menthe 	Salade verte et croûtons 	Houmous 
Plat du jour	Brandade de poisson 	Fricassé de porc aux épices	Boulettes de bœuf sauce tomate	Omelette aux herbes 
Fromage		Carottes persillées 	Boulgour	Courgettes poêlées 
Produit laitier	Fromage		Yaourt au coulis	
Dessert/ Fruits	Fruit de saison 	Feuilleté à la pêche 		Mousse au chocolat 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local





DUPONT RESTAURATION		Menu Beaurepaire			
s7	lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024	
Entrée	Salade de tomates et basilic 	Salade de pâtes		Salade écossaise	
Plat du jour	Chili sin carne 	Fricassée de saucisse de Montbéliard IGP	Filet de colin sauce vierge 	schnitzel (escalope de dinde panée)	
 garniture	Riz	Haricots verts	Rataouille 	Frites	
Produit laitier	Yaourt vanillé 		Fromage à la coupe 		
Dessert/ Fruits		Fruit de saison 	Coupe melon pastèque	Linztorde à l'abricot 	



Menu Beurepaire

s8	lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Entrée	Radis 	Salade de blé	Concombre à la menthe 	Salade verte 
Plat du jour	Fricassée de poulet aux herbes	Colin sauce citronnée 	Steak de veau au jus	Pizza au fromage 
Garniture	Ecrasé de pommes de terre	Courgettes persillées 	Epinards à la crème 	
Produit laitier	Yaourt nature 			
Dessert/fruit		Fruit de saison 	Crème à la vanille 	Glace



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du cher



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Beurepaire

s9	lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
Entrée		Pastèque	Salade de tomates et concombres	Salade verte et croûtons
Plat du jour	Cassolette de poisson	Chipolatas grillée	Sauté de bœuf à la milanaise	Pilon de poulet rôti
Garniture	Coquillettes	Frites	Riz	Haricots verts
Produit laitier	Fromage		Yaourt aux fruits	
Dessert/fruit	Fruit de saison	Mr freeze		Gateau au chocolat



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menu Beurepaire

s10	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
Entrée	Salade de tomate vinaigre balsamique 		Salade de riz	Melon
Plat du jour	Filet de colin aux herbes 	Lasagnes aux légumes du soleil 	Pané fromager	wrap oeuf, fromage frais et crudités
Garniture	Semoule aux petits légumes		Brocolis 	Chips 
Produit laitier	Yaourt aromatisé 	Fromage		
Dessert/fruit		Fruit de saison	Pot de glace	Gateau maison 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour

DUPONT

RESTAURATION

Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

