

Menus Beaurepaire

	lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
Entrées			Salade de tomate bio, basilic	Concombre au citron
Plat du jour	Colin sauce vierge	Fricassée de sauce de MontBéliard	Emincé de poulet à la crème	Omelette au fromage
Garniture	Coquillettes	Frites	Lentilles au jus	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt nature	Fromage		
Desserts	Fruit frais de saison	Fruit frais de saison	Glace	Feuilleté à l'abricot



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menus Beaurepaire

	lundi 9 septembre 2024		mardi 10 septembre 2024		jeudi 12 septembre 2024		vendredi 13 septembre 2024	
Entrées	Melon		Salade de concombre et olives		Salade verte bio et oignons rouges	 		
Plat du jour	Poulet sauce BBQ	label	Filet de lieu sauce tartare		Pizza 4 saison		Sauté de bœuf à la milanaise	
Garniture	Semoule		Gratin d'aubergines				Pommes vapeur	 
Fromage					yaourt bio au miel		Fromage	
Desserts	Crème vanille		Moelleux aux amandes				Fruit frais de saison	 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge



Menus Beurepaire

	lundi 16 septembre 2024			jeudi 19 septembre 2024		vendredi 20 septembre 2024
	Repas thème "cuisine des îles"					
Entrées	Accras de morue et salade verte			Salade de lentilles		Salade verte
Plat du jour	Colombo de poulet	Sauté de porc sauce charcutière	label	Merlu à la crème de paëlla		Lasagnes végétariennes
Garniture	Riz	Gnocchi		Courgettes persillées		
Fromage		Fromage				Fromage blanc bio au coulis
Desserts	Gâteau à l'ananas	Fruit frais de saison		Fruit frais de saison		



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menus Beurepaire

	lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
Entrées	Courgettes râpées 	Taboulé	Salade de tomate bio et maïs	
Plat du jour	Sauté de bœuf aux olives	Poulet basquaise 	Filet de colin façon bordelaise 	Dahl de lentilles au curry doux et lait de coco 
Garniture	Haricots rouges au jus	Haricots verts 	Poêlée printanière 	Riz
Produits laitiers			Yaourt aromatisé 	Fromage 
Dessert	Crème pralinée 	Fruit frais de saison 		Salade de fruits frais 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge



aux enfants nés en septembre!

Menus Beaurepaire

	lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
Entrées	Oeuf dur sauce cocktail	Salade de haricots verts 	Salade de pâtes au pesto	Carottes râpées au citron 
Plat du jour	Quiche au thon et légumes du soleil	Echine de porc sauce moutarde légère 	Moussaka végétarienne 	Couscous boulettes d'agneau
Garniture	Salade verte 	Pâtes		Semoule
Produits laitiers			Fromage 	Fromage blanc bio à la crème de marron
Dessert	Gâteau d'anniversaire 	Fruit frais de saison 	Salade de fruits frais 	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menus Beurepaire

	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
Entrées	Houmous de haricots blancs et son toast		Salade verte et croûtons	Rondelles de radis roses à la vinaigrette
Plat du jour	Sauté de bœuf aux olives	Fricassée de dinde sauce tomate	Gratin de courge et pommes de terre	Filet de colin à la crème persillée
Garniture	Carottes persillées	Frites		Riz
Produits laitiers		Fromage	Yaourt aromatisé	
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits frais		Panna cotta aux fruits rouges



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Joyeux Anniversaire!

aux enfants nés en octobre!



Menus Beurepaire

	lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
Journées du goût : retour vers les légumes oubliés!				
Entrées		Salade de pâtes	Salade verte et croûtons	Salade de radis noirs râpés à la vinaigrette
Plat du jour	Filet de lieu sauce cerfeuil	Sauté de porc moutarde à l'ancienne	Curry de pois chiches	Escalope de poulet à l'estragon
Garniture	Patate douce rôtie au four	Gratin de salsifis bio	Riz	Panais au four
Produits laitiers	Fromage		Fromage blanc au coulis	
Dessert	Fruit frais de saison	Fruit frais de saison		Gâteau anniversaire



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local