

Menu Beaufort

	lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Entrée	Salade verte bio et croûtons 		Céleri vinaigrette 	Velouté de courge au kiri 
Plat du jour	Dahl de lentilles corail au lait de coco 	Pilon de poulet sauce BBQ maison 	Tarte au fromage 	Brandade de colin 
Garniture	Riz	Gratin de chou fleur 	Fondue d'épinards 	
Produits laitiers	Fromage blanc nature 	Cantal 		
Dessert		Moelleux à la crème de marron 	Poire au chocolat 	Fruit frais de saison 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menu Beurepaire

	lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
Entrée		Duo de salades vertes 	Carottes râpées à la ciboulette 	Tartinade de haricots blancs
Plat du jour		Burger végété galette de mozzarella maison 	Spaghetti au thon	Sauté de bœuf façon Thai 
Garniture		Frites 		Brocolis fleurette 
Produits laitiers		Fromage blanc nature 		
Dessert			Crème brûlée 	Fruit de saison 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ACP



local



Menu Beurepaire

	lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Entrée	Duo de choux bio et mimolette		Potage de légumes 	Houmous de fanes de carottes et pois chiches et son toast maison 
Plat du jour	Lasagnes saumon épinards	Fricassée de saucisses de Montbéliard 	Chili con carne	Omelette aux herbes 
Garniture		Poêlée de carottes et pommes de terre 	Riz 	Butternut au four 
Produits laitiers	Fromage blanc nature au miel	Saint Paulin 		
Dessert		Fruit frais de saison 	Fruit frais de saison 	Banana Peel Cake 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ACP



local



IGP



Menu Beurepaire

	lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
Entrée	Salade d'endives et œuf	Pizza 3 fromages		Salade verte bio et dés de fromage
Plat du jour	Bolognaise 	Filet de merlu à la crème 	Tajine de poulet	Enchiladas de légumes gratinées à l'emmental 
Garniture	Coquillettes 	Fenouil braisé  	Semoule	
Produits laitiers			Yaourt aromatisé  	
Dessert	Pomme au four bio au caramel beurre salé  	Fruit frais de saison 	Fruit frais de saison  	Gâteau d'anniversaire 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Beurepaire

	lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
Entrée		Velouté de pois cassés et légumes	Céleri rémoulade 	Salade verte 
Plat du jour	Cuisse de poulet aux olives	Sauté de porc 	Aïoli de colin 	Curry de pois chiches 
Garniture	Lentilles au jus  	Purée de courge  	Pommes de terre et légumes aïoli 	riz
Produits laitiers	Tomme blanche			Fromage blanc bio au coulis de fruits rouges
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison  	Crème chocolat 	



végétarien



Produit BIO



Fruits decoupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menu Beurepaire

	lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Entrée	Salade de chou rouge 	Velouté de lentilles et légumes	Duo de feuilles de chêne 	MENU DE NOEL 
Plat du jour	Filet de lieu aux herbes et citron 	Sauté de dinde à la crème label	Tartiflette végétarienne 	
Garniture	Frites	Carottes Vichy 		
Produits laitiers	Fromage blanc nature 			
Dessert		Fruit de saison 	Gâteau d'anniversaire 	