



Menu Beaurepaire

S1	lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
Entrées		Salade colorée		Coleslaw
Plat du jour	Tarte au fromage	Fricassée de saucisse de Montbéliard	Mijoté de bœuf	Filet de colin sauce blanche
Garniture	Fondue de poireaux	Poêlée pommes de terre et carottes	Lentilles au jus aux oignons	Haricots verts persillés
Produits laitiers	Fromage blanc		Fromage	
Dessert/ Fruits	Fruit de saison	glace	Fruit de saison	Gâteau aux pépites de chocolat



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du cher



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



IGP

Menu Beaurepaire

S2	lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
Entrées	Céleri rémoulade		Carottes râpées au citron 	Salade de lentilles
Plat du jour	Lasagnes épinards et emmental 	Sauté de poulet à la mexicaine	Filet de lieu sauce tomate 	Quenelles nature gratinées 
Garniture		Enchiladas de légumes  	Gratin de pommes de terre	Chou fleur persillé  
Produit laitier	Yaourt nature	Fromage 		
Dessert/ Fruits**		Fruits de saison 	Flan caramel 	Fruits de saison 





Menu Beaufort

S3	lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
Entrées		Soupe de pois cassés	Radis beurre	
Plat du jour	Bolognaise	Poutine aux saucisses	Poisson pané citron	Œuf florentine
Garniture	Spaghetti	Frites	Petits pois aux oignons	Epinards
Produits laitiers	Fromage blanc nature			Fromage
Dessert/ Fruits	Fruits de saison	Pudding chômeur	Tarte au chocolat	Fruits de saison



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local





Menu Beaurepaire

S4	lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
Entrées	Radis beurre  	Salade verte et échalote  	Salade pâtes	
Plat du jour	Feuilleté au fromage 	Filet de merlu au citron 	Poulet rôti 	Mijoté de bœuf au paprika
Garniture	Duo carottes	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes 	Haricots blancs à la tomate
Produits laitiers	Yaourt aromatisé 			Fromage 
Dessert/ Fruits		Gâteau d'anniversaire 	Fruit de saison  	Fruit de saison 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menu Beurepaire

S5	lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
Entrées		Salade verte et dés de fromage 	Carottes râpées  	
Plat du jour	Sauté de dinde au curry	Sauté de porc aux olives label	Chili sin carne 	Filet de colin au citron 
Garniture	Blé aux petits légumes	Haricots verts 	Riz	Frites
Produits laitiers	Yaourt nature			fromage 
Dessert/ Fruits	Fruits de saison v	Feuilleté aux pommes 	Crème à la vanille 	Fruits de saison 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local





Menu Beaurepaire

S6	lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
Entrées	Salade de lentilles	Salade verte et croûtons	Coleslaw 	Radis râpés et dés de fromage
Plat du jour	Sauté de poulet sauce tex mex	Pizza 3 fromages 	Filet de lieu noir sauce tomate 	Omelette nature 
Garniture	Carottes Vichy 		semoule	Haricots verts
Produits laitiers			Yaourt nature sucré	
Dessert/ Fruits	Fruits de saison 	Fruits de saison 		Gâteau d'anniversaire 



Végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

