

Menu Beaupaire

	lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
Entrée	Salade verte bio et croûtons	Potage légumes 	Céleri vinaigrette  	
Plat du jour	Bolognaise	Poisson pané 	Omelette 	Couscous poulet 
Garniture	Pâtes 	Brocolis et pommes de terre  	Riz cantonnais végété 	Semoule
Produits laitiers	Fromage blanc au miel			Fromage
Dessert		Fruit frais de saison  	Mousse au chocolat 	Fruit frais de saison 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menu Beaurepaire

	lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
Entrée	Duo de salades vertes  		Salade de pâtes	Carottes râpées à la ciboulette  
Plat du jour	Fish and chips 		Wings de poulet	Haricots blancs sauce tomate 
Garniture			Gratin chou fleur  	Riz
Produits laitiers	Yaourt aromatisé			
Dessert				Fruits frais de saison 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Beaurepaire

	lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
Entrée	Potage de courge 	Coleslaw		Salade verte bio et munster
Plat du jour	Lasagnes ricotta épinards 	Fricassée de saucisses de Montbéliard 	Omelette au fromage 	Baeckeoffe de poisson (poisson, légumes et pommes de terre)
Garniture		Lentilles	Riz aux petits légumes	
Produits laitiers			Fromage	Fromage blanc alsacien
Dessert	Fruit frais de saison	Poire au chocolat 	Fruit frais de saison  	

Menu Beaurepaire

	lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Entrée		Velouté de lentilles	Salade verte et échalotes	Carottes râpées
Plat du jour	Fricassée de dinde à la crème	Sauté de porc au jus	label Cake au fromage et olives	Poisson pané, sauce aux agrumes
Garniture	Spaghettis	Poêlée de carottes et pommes de terre	Purée de petits pois	Semoule aux petits légumes
Produits laitiers	Fromage		Yaourt nature	
Dessert	Fruit frais de saison	Fruit frais de saison		Gâteau d'anniversaire



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

Menu Beaufort

	lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
Entrée			Céleri bio rémoulade	Salade verte
Plat du jour	Quenelles nature sauce béchamel	Ragout de porc à la moutarde légère	Colin au citron	Sauté de poulet à la carotte
Garniture	Compotée de chou vert au jus	Polenta	Purée de pommes de terre et courge	Frites
Produits laitiers	Fromage	fromage blanc nature		
Dessert	Fruit frais de saison	Fruit frais de saison	Roulé à la confiture	Compote



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Beaufort

	lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
Entrée	Potage de légumes vert  	Coleslaw	Salade verte  	Duo de salades vertes et emmental
Plat du jour	Pot au feu	Omelette au fromage et pâtes 	Quiche au thon	Boulettes d'agneau au cumin
Garniture	Légumes Pot au feu	Poêlée de champignons 		Purée de pommes de terre 
Produits laitiers			Fromage	Yaourt nature
Dessert	Fruit frais de saison  	Crème caramel 	Fruit frais de saison  	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



MENU DE NOEL

Menu Beaurepaire

aux enfants nés en décembre!

	lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
Entrée	Coleslaw 	Salade de lentilles et riz	Salade verte et maïs	Salade verte et saumon
Plat du jour	Filet de lieu aux herbes et citron 	Saucisse de Toulouse 	Oeuf florentine 	Fricassé de poulet aux champignons 
Garniture	Pâtes	Carottes Vichy 	Epinards à la crème	Frites
Produits laitiers	Fromage blanc nature			
Dessert		Fruit de saison 	Gâteau d'anniversaire 	Bûche, clémentine et chocolats



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Patisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local