

Bonne Année 2026



Menus Beaurepaire

| | lundi 5 janvier 2026 | mardi 6 janvier 2026 | jeudi 8 janvier 2026 | vendredi 9 janvier 2026 |
|-------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Entrée | | Salade de pâtes et dés de fromage | Carottes râpées | Salade d'endives et noix |
| Plat du jour | Lasagnes épinards ricotta | Bœuf aux oignons | Filet de colin à l'aneth | Couscous poulet |
| Garniture | Salade verte | Haricots verts | Purée de pommes de terre | Semoule et légumes |
| Produits laitiers | Fromage | | Fromage | Yaourt aromatisé |
| Dessert | Galette des rois | Fruit frais de saison | | |



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local













Label rouge



Saveurs des montagnes



Menus Beaurepaire

| | lundi 12 janvier 2026 | | mardi 13 janvier 2026 | | jeudi 15 janvier 2026 | | vendredi 16 janvier 2026 | |
|--------------------------|----------------------------------|---|---|---|---------------------------------------|---|--|---|
| Entrée | Coleslaw |  | Salade montagnarde (salade verte bio, cantal, croûtons) | | | | | |
| Plat du jour | Sauté de veau à la tomate | | Tartiflette | | Blanquette de poisson |  | Omelette aux herbes |  |
| Garniture | Pâtes tortis | | Tartiflette végété |  | Pôêlée de chou fleur et quinoa |  | Mélange de légumes d'hiver et pommes de terre |  |
| Produits laitiers | Fromage blanc nature |  | | | Fromage | | Petit-suisse | |
| Dessert | | | Gâteau de savoie et fruit frais de saison |  | Fruit frais de saison |  | Fruit frais de saison |  |



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chet



Poisson MSC



Label rouge






AOP



local















Menus Beaurepaire

| | lundi 19 janvier 2026 | mardi 20 janvier 2026 | jeudi 22 janvier 2026 | vendredi 23 janvier 2026 |
|--------------------------|--|--|---|--|
| Entrée | Céleri rémoulade  | | | Salade de lentilles |
| Plat du jour | Merlu sauce tomate  | Gratin de courge, œufs durs et comté  | Bolognaise | Filet de poulet à la crème |
| Garniture | Boulgour | Coquillettes  | Pâtes | Haricots verts à l'ail  |
| Produits laitiers | Fromage | Fromage blanc nature | Yaourt aromatisé  | |
| Dessert | | Fruit frais de saison  | Fruit frais de saison  | Brownie  |



Menus Beaurepaire

| | lundi 26 janvier 2026 | mardi 27 janvier 2026 | jeudi 29 janvier 2026 | vendredi 30 janvier 2026 |
|--------------------------|--|--|---|---|
| Entrée | | Carottes râpées   | | Salade verte et échalote   |
| Plat du jour | Curry de pois chiches  | Sauté de porc Label | Sauté de bœuf sauce moutarde | Filet de merlu pané  |
| Garniture | Riz | Blé | Pâtes nouilles  | Petit pois et carottes |
| Produits laitiers | Fromage | | Fromage  | |
| Dessert | Fruit frais de saison   | Poire rôtie au four  | Coupe ananas et litchis | Gâteau d'anniversaire  |





Menus Beaurepaire

| | lundi 2 février 2026 | | mardi 3 février 2026 | | jeudi 5 février 2026 | | vendredi 6 février 2026 | |
|--------------------------|--|--|---|--|--|--|--|--|
| Entrée | Chou rouge vinaigrette | | Coleslaw | | Salade de lentilles | | | |
| Plat du jour | Œufs durs sauce aurore  | | Fricassé de dinde au jus | | Veau sauce échalote | | Filet de lieu à la crème  | |
| Garniture | Epinards | | Purée de pommes de terre et potiron  | | Carottes aux oignons  | | Pâtes macaronis  | |
| Produits laitiers | | | | | Fromage blanc nature | | Fromage  | |
| Dessert | Crêpe  | | Fruits frais de saison  | | | | Compote  | |

