



Carnaval gourmand

Menus Beaurepaire

	lundi 23 février 2026		mardi 24 février 2026		jeudi 26 février 2026		vendredi 27 février 2026	
Entrée	Salade de pommes de terre		Salade de chèvre chaud				Salade verte et croûtons	
Plat du jour	Poisson pané		Gnocchis au cheddar		Sauté de dinde aux olives	Label	Quiche au fromage	
Garniture	Gratin de chou fleur				Purée de courge et pommes de terre		Carottes vichy	
Produits laitiers	Fromage blanc coulis				Yaourt aromatisé			
Dessert			Mousse au nutella et fruits frais		Fruit frais de saison	 	Gâteau d'anniversaire	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC






local



Label rouge



Menus Beaurepaire

	lundi 2 mars 2026		mardi 3 mars 2026		jeudi 5 mars 2026		vendredi 6 mars 2026	
Entrée			Carottes râpées bio		Salade de lentilles		Salade de concombres bio	
Plat du jour	Colin à la tomate		Sauté de porc aux herbes		Pâtes sauce tomate et carottes		Sauté de poulet au jus	Label
Garniture	Riz pilaf		Pommes noisette		Haricots verts		Gratin de brocolis à l'emmental et pommes de terre	
Produits laitiers	Fromage		Fromage blanc aromatisé					
Dessert	Fruit frais de saison	 			Fruit frais de saison	 	Crumble pomme cannelle	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge









AOP



local



Menus Beaurepaire

	lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Entrée	Salade de pâtes		Pizza au fromage	Salade verte bio et olives
Plat du jour	Filet de lieu en crumble 	Lasagnes épinards ricotta 	Emincé de dinde au jus Label	Poulet façon blanquette
Garniture	Purée de carottes bio		Courgettes persillées	Riz
Produits laitiers	Fromage 	Fromage blanc nature		
Dessert		Fruit frais de saison 	Fruit frais de saison 	Crème au chocolat 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOB



local



IGP



Saveurs d'Asie



Menus Beaurepaire

	lundi 16 mars 2026		mardi 17 mars 2026		jeudi 19 mars 2026		vendredi 20 mars 2026	
Entrée			Salade de chou, carottes et graines de sésame		Salade de pommes de terre			
Plat du jour	Nuggets végé		Porc au caramel		Sauté de dinde à la crème	Label	Blanquette de poisson	
Garniture	Pôelée de chou fleur et pommes de terre		Riz cantonnais		Haricots verts		Semoule aux petits légumes à la tomate	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé				Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit frais de saison	 	Gâteau moelleux au citron vert				Fruit frais de saison	 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge











AOP



local



Menus Beaurepaire

	lundi 23 mars 2026		mardi 24 mars 2026		jeudi 26 mars 2026		vendredi 27 mars 2026	
Entrée			Salade de concombres bio et feta		Taboulé		Salade verte bio et croûtons	
Plat du jour	Cake aux olives et emmental		Sauté de porc au jus	Label	Bœuf façon bourguignon		Colin à la tomate	
Garniture	Purée de panais et patate douce		Riz		Carottes bio braisées		Pommes de terre rôties au four	
Produits laitiers	Fromage blanc						Fromage AOP	
Dessert	Salade d'oranges		Compote et muesli		Mousse au chocolat			



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Joyeux Anniversaire!
aux enfants nés en mars!



Menus Beaurepaire

	lundi 30 mars 2026		mardi 31 mars 2026		jeudi 2 avril 2026		vendredi 3 avril 2026	
Entrée	Salade verte		Salade de pâtes		Carottes râpées bio		Salade de riz et emmental	
Plat du jour	Pizza au fromage		Chipolatas		Nuggets de poulet maison		Filet de lieu au citron	
Garniture			Epinards		Frites		Haricots verts	
Produits laitiers	Yaourt nature							
Dessert	Fruit frais de saison	 	Gâteau d'anniversaire		Compote		Fruit frais de saison	 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local