



La magie du chocolat

Menus Beaurepaire

	lundi 20 avril 2026		mardi 21 avril 2026		jeudi 23 avril 2026		vendredi 24 avril 2026	
Entrée			Salade de concombres et feta		Taboulé		Salade verte bio et dés de fromage	
Plat du jour	Colin à la provençale		Dahl de lentilles		Beignets de calamars et citron		Escalope de dinde basquaise	Label
Garniture	Gratin de courgettes et pommes de terre		Riz aux petits légumes		Haricots verts		Pâtes sauce pesto	
Produit laitier	Yaourt nature							
Dessert/fruit	Ananas		Crème dessert au caramel		Salade de fruits		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
avril!

Menus Beaurepaire

	lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Entrée		Concombres bio à la menthe	Endives, noix et emmental	
Plat du jour	Kefta d'agneau sauce tomate	Lasagnes végétariennes 	Poisson pané 	
Garniture	Semoule aux petits légumes		Poêlée de pommes de terre et carottes	
Produit laitier	Fromage 	Fromage blanc aromatisé 		
Dessert/fruit	Fruit de saison  		Gateau d'anniversaire 	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge












ADP



local

Menus Beaurepaire

	lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Entrée	Radis beurre	Salade verte bio et dés de fromage		
Plat du jour	Gnocchis 	Porc au caramel 	Filet de lieu en crumble 	
Garniture	Lentilles sauce tomate	Poêlée de brocolis et pommes de terre  	Pâtes aux petits légumes	
Produit laitier			Fromage 	
Dessert/fruit	Fruit de saison  	Clafoutis à l'abricot 	Salade d'oranges 	



végétarien



Produit BIO



Fruits decoupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP







local



IGP

Menus Beaurepaire

	lundi 11 mai 2026		mardi 12 mai 2026		jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Entrée	Salade de pâtes		Salade de tomates bio et mozzarella			
Plat du jour	Poisson pané		Chipolatas			
Garniture	Courgettes bio au curry doux		Purée de pommes de terre			
Produit laitier	Fromage blanc nature					
Dessert/fruit			Coupe de fraises			



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local





Menus Beurepaire

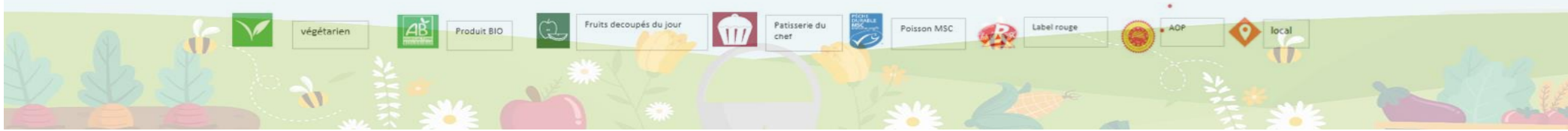
	lundi 18 mai 2026		mardi 19 mai 2026		jeudi 21 mai 2026		vendredi 22 mai 2026	
Entrée			Cake emmental et olives		Salade de pâtes		Coleslaw (chou et carottes bio)	
Plat du jour	Quiche au fromage		Boulettes d'agneau au jus		Blanquette de poisson		Hamburger	
Fromage	Salade bio et croûtons		Lentilles		Tomates bio à la provençale		Frites	
Produit laitier	Yaourt aux fruits							
Dessert/ Fruits	Fruit de saison	 	Fruit de saison	 	Glace		Cheese cake et coulis de caramel	





Menus Beaurepaire

	lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
Entrée	<p><i>Journée de solidarité</i></p>	Salade de tomates	Salade verte bio et dés de fromage	
Plat du jour		Hachis parmentier végétarien	Tomates farcies au boeuf haché	Filet de colin sauce citron
Garniture		Carottes fondantes	Riz	Haricots verts bio à l'ail
Produit laitier				Yaourt nature
Dessert/ Fruits		Coupe d'ananas	Compote et muesli	Gateau d'anniversaire



Menus Beaurepaire

	lundi 1 juin 2026		mardi 2 juin 2026		jeudi 4 juin 2026		vendredi 5 juin 2026	
Entrée	Salade verte		Salade de concombres bio et thon		Macédoine de légumes		Carottes râpées bio et dés de fromage	
Plat du jour	Lasagnes de ratatouille 		Daube de bœuf		Filet de lieu à la crème de poivrons 		Fricassée de poulet Label	
Garniture			Pâtes 		Pommes de terre rôties au four 		Semoule au bouillon	
Produit laitier			Yaourt aromatisé 					
Dessert/fruit	Coupe de pastèque 				Crème dessert au chocolat 		Fruit de saison 	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du cher



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

Menus Beaurepaire

	lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Entrée		Salade de riz		
Plat du jour	Nuggets végété 	Escalope de porc sauce barbecue	Aiguillettes de dinde au jus Label 	Colin sauce curry 
Garniture	Pâtes à la tomate	Ratatouille	Courgettes à la parmigiana	Riz pilaf 
Produit laitier	Yaourt aux fruits 		Fromage 	Babybel
Dessert/fruit	Glace	Fruit de saison  	Gâteau au chocolat 	Melon 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Journée de l'europe
Escale en espagne

Menus Beaurepaire

	lundi 15 juin 2026		mardi 16 juin 2026		jeudi 18 juin 2026		vendredi 19 juin 2026	
Entrée			Quiche au chorizo doux		Salade mexicaine (haricots rouges, maïs)		Salade de tomates bio et feta	
Plat du jour	Poulet basquaise	Label	Tortilla aux pommes de terre et oignons		Emincé de volaille au jus	Label	Filet de merlu sauce aux petits légumes	
Garniture	Pôlée de poivrons et pommes de terre		Pôlée de courgettes		Haricots verts		Boulghour pilaf	
Produit laitier	Yaourt aromatisé							
Dessert/fruit	Fruit de saison		Churros et pâte à tartiner		Coupe de fraises		Compote	



Menus Beaurepaire

	lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Entrée	Salade verte 		Concombres bio sauce fromage blanc	Salade de blé et emmental
Plat du jour	Poisson pané 	Chili con carne	Quenelle sauce nantua 	Bœuf braisé 
Garniture	Gratin de pâtes	Riz	Pommes de terre rissolées	Poêlée de carottes
Produit laitier		Kiri		
Dessert/fruit	Compote 	Fruit de saison  	Melon jaune 	Glace



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



aux enfants nés en
juin, juillet et août!



Animation de la cheffe

Menus Beaurepaire

	lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Entrée		Carottes râpées	Melon	Tomates cerise
Plat du jour	Pizza au fromage	Boulettes d'agneau à l'échalote	Steak haché	Sandwich thon, fromage frais et crudités
Garniture	Salade verte	Pâtes	Frites	Chips
Produit laitier	Yaourt aromatisé			
Dessert/fruit	Pastèque	Gâteau d'anniversaire	Roulé au nutella	Pom'pote



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local