

Menus Beaurepaire

		mardi 1 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Entrées		Salade de tomate au maïs	Concombre au citron	
Plat du jour		Fricassée de saucisse de Montbéliard	Quenelle sauce Nantua	Poisson pané
Garniture		Pâte aux petit légume	Riz	Semoule/ Sauce tomate
Produit laitier				Fromage blanc au coulis
Desserts		Clafouti à l'abricot	Glace	Fruit frais de saison



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menus Beaurepaire

	Menus Beaurepaire			
	lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Entrées	œuf mayonnaise	Salade de tomate	Melon	Salade lentilles
Plat du jour	Pizza au fromage	Fish and chips	Sauté de poulet au thym	Daube de bœuf
Garniture	salade	Frites	Spaghetti	Courgettes persillées
Fromage		Yaourt aromatisé		
Desserts	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

Menus Beaurepaire

	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
	Repas thème "Italie"			
Entrées		Concombre à la menthe		Salade verte et olives
Plat du jour	Osso buco de dinde alla milanese	Gnocchi à la tomate	Calamars	Bolognaise
Garniture	Pâtes et légumes grillés à l'huile d'olive	Haricots Vert	Carottes et pomme de terre	Pâtes
Fromage	fromage		Yaourt nature	
Desserts	Tiramisu	Fruit frais de saison	Pastèque	Glace



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menus Beaurepaire

	lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Entrées	Carottes au jus de citron vert  		Salade de blé et tomate bio	
Plat du jour	Emincé de poulet aux olives 	Sauté de porc	Nuggets de poisson 	Dahl de lentilles au curry doux et lait de coco 
Garniture	Mélange Brocolis et pommes de terre 	Penne 	Courgettes sautées  	Riz
Produits laitiers		Fromage blanc nature  		Fromage
Dessert	Yaourt au fruits	Fruit frais de saison  	Moelleux aux amandes 	Fruit frais de saison 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

**Joyeux
Anniversaire!**
aux enfants nés en septembre!

Menus Beaurepaire

	lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Entrées	Salade verte 	Salade de haricots verts 	Salade verte 	Carottes râpées au citron 
Plat du jour	Quiche au thon et légumes du soleil	Rougail saucisse	Moussaka végétarienne 	Steack haché
Garniture	Poêlée de légumes 	Riz		Purée
Produits laitiers				Fromage blanc au miel
Dessert	Fruit frais de saison 	Gâteau d'anniversaire 	Fruit frais de saison 	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menus Beaurepaire

	lundi 5 octobre 2026		mardi 6 octobre 2026		jeudi 8 octobre 2026		vendredi 9 octobre 2026	
							Octobre rose	
Entrées	Taboulé		Salade de tomate		Pizza fromage		Betteraves rouges	
Plat du jour	Sauter poulet		Nugget's végétarien		Daube de bœuf		Filet de colin aux baies roses	
Garniture	Carottes		frite		Chou Fleur		Riz	
Produits laitiers								
Dessert	Fruit frais de saison	 	Tarte au pommes		Fruit frais de saison		Panacotta à la fraise	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ACP



local

Menus Beaurepaire

	lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
Entrées	Salade verte 	cake olive 	Coleslaw 	Salade verte mais et crouton
Plat du jour	Filet de lieu sauce citronnée 	Saute de dinde	gratin de butternut 	Boules d'agneau
Garniture	spaghetti	Haricots verts	Riz	Epinards à la crème 
Produits laitiers			Yaourt nature 	
Dessert	Fruit frais de saison 	Crème vanille 		Moelleux pépite de chocolat 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local