

MENUS des ECOLES de BEAUGEAY - MOËZE - ST-FROULT



du 02 septembre au 04 octobre 2024

DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 2-sept.	<u>CAROTTES RAPEES BIO</u> <u>VINAIGRETTE</u> POULET ROTI FRITES AU FOUR PUREE DE FRUITS MAISON	LUNDI 9-sept.	BETTERAVE VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE <u>LENTILLES BIO A LA</u> <u>DIJONNAISE</u> NECTARINE	LUNDI 16-sept.	<u>CONCOMBRE BIO DU</u> <u>JARDIN VINAIGRETTE</u> CUISE DE POULET FROIDE TABOULE ACCOMPAGNEMENT YAOURT NATURE AU SUCRE	LUNDI 23-sept.	<u>RADIS BIO DU JARDIN -</u> <u>BEURRE</u> SAUCISSE FACON ROUGAILLE HARICOTS BLANCS ABRICOTS AU SIROP	LUNDI 30-sept.	<u>TOMATE BIO DU JARDIN</u> <u>VINAIGRETTE</u> MACARONIS BOLOGNAISE FR PETITS SUISSES AROMATISES SAUCISSON A L'AIL- BEURRE
RENTREE DES CLASSES				<i>REPAS FROID</i>					
MARDI 3-sept.	 SALADE PIEMONTAISE MIMOLETTE A LA COUPE MOUSSE NOIX DE COCO	MARDI 10-sept.	 CHIPOLATAS <u>RATATOUILLE ET RIZ BIO</u> <u>DU JARDIN</u> CAMEMBERT A LA COUPE COMPOTE POMME- ANANAS	MARDI 17-sept.	 SAUTE DE PORC MARENGO PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS SAINT MORET PORTION LIEGEOIS AU CHOCOLAT	MARDI 24-sept.	 QUICHE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE <u>YAOURT BIO AROMATISE</u> <u>LA VACHE CHARENTAISE</u> RAISIN BLANC	MARDI 1-oct.	 FILET DE POULET COCO <u>RIZ BIO</u> ET FONDUE DE POIREAU BANANE
<i>REPAS FROID</i>						<i>MENU VEGETARIEN</i>			
JEUDI 5-sept.	 PATE DE FOIE - CORNICHONS ROTI DE DINDE FROID <u>GRATIN DE COURGETTES</u> <u>BIO</u> BRUGNON	JEUDI 12-sept.	 <u>TOMATE BIO DU JARDIN</u> <u>VINAIGRETTE</u> BOULETTES DE SOJA AU CURRY PUREE DE POMMES DE TERRE PETITS SUISSES AROMATISES	JEUDI 19-sept.	 <u>CAROTTES RAPEES BIO</u> <u>VINAIGRETTE</u> POISSON AU BEURRE- CITRON SEMOULE - LEGUMES A COUSCOUS BANANE	JEUDI 26-sept.	 TABOULE SAUTE DE DINDE MEDITERRANEEN CAROTTES VICHY SALADE DE FRUITS (pomme, poire)	JEUDI 3-oct.	 TARTE A LA TOMATE SALADE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULE PORTION PRUNES
		<i>MENU VEGETARIEN</i>				<i>MENU VEGETARIEN</i>		<i>MENU VEGETARIEN</i>	
VENDREDI 6-sept.	 MELON CHARENTAIS SPAGHETTIS BOLOGNAISE VEGETALES CREME DESSERT VANILLE	VENDREDI 13-sept.	 SALADE COMPOSEE (pâtes, jambon blanc, tomate, emmental) TOMME BLANCHE A LA COUPE CLAFOUTIS AUX POIRES	VENDREDI 20-sept.	 BŒUF HESTIA HARICOTS BEURRE PERSILLES EMMENTAL A LA COUPE TARTE AUX POMMES	VENDREDI 27-sept.	 BOULETTES DE BŒUF AU JUS POTATOES CAMEMBERT A LA COUPE FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES	VENDREDI 4-oct.	 SALADE E (<u>riz bio</u> , surimi) CUBES DE POISSON CREME POEELE DE LEGUMES FLAN PATISSIER
<i>MENU VEGETARIEN</i>		<i>REPAS FROID</i>							

Nos matières premières sont issues principalement de l'agriculture biologique et de la Nouvelle Aquitaine. Nos plats sont "maison"

Viandes de bœuf : origine française / Viande de porc & charcuterie: origine Deux-Sèvres, Bretagne

Volaille : origine Nouvelle Aquitaine

Poisson : arrivage du port de la Cotinière // Pons Marée

Produits laitiers : origine Vendée, France à l'exception de certaines spécialités étrangères

Fruits & légumes : été Mops (Marennes Oleron Produits Saveurs)-bio // autres saisons : Saintes, Meursac, Pons Primeur, Benet (85)

Epicerie : Marché U (Le Grand Village Plage-17), Pomona Episaveur (Cestas-33), Transgourmet (Florac-33), Pro à Pro (Montauban-82)