

# MENUS des ECOLES de BEAUGEAY - MOËZE - ST-FROULT



## du 12 novembre au 13 décembre 2024

DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
<b>LUNDI</b> 11-nov.	<b>FERIE</b>	<b>LUNDI</b> 18-nov.	CELERI FRAIS REMOULADE  RAVIOLIS  COMPOTE DE FRUITS	<b>LUNDI</b> 25-nov.	TABOULE A L'ORIENTAL  POULET AU JUS  HARICOTS VERTS AU BEURRE  PUREE DE FRUITS (pomme nature)	<b>LUNDI</b> 2-déc.	SPAGHETTIS SAUCE TO. <b>BIO</b> <b>MAISON DU JARDIN D'APO</b>  CANTAL A LA COUPE  POIRE	<b>LUNDI</b> 9-déc.	SAUCISSONS (ail-salami) - CORNICHONS  POISSON AU BEURRE BLANC  CRUMBLE CHOU-FLEUR ET BROCOLIS  KIWI
<b>MARDI</b> 12-nov.		<b>MARDI</b> 19-nov.	JAMBON BLANC  PUREE DE POMMES DE TERRE  PETIT SUISSE AU SUCRE  CLEMENTINES	<b>MARDI</b> 26-nov.	ŒUF DUR MAYONNAISE  CROQUE-MONSIEUR DE DINDE  SALADE VERTE <b>BIO</b> <b>DU JARDIN D'APO</b>	<b>MARDI</b> 3-déc.	FLAN AUX TROIS LEGUMES  SAUCISSE DE FRANCFORT  LENTILLES <b>BIO</b> A LA DIJONNAISE  MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>MARDI</b> 10-déc.	PARMENTIER DE VOLAILLE  EMMENTAL A LA COUPE  SALADE (orange, pomme)
 MENU VEGETARIEN		<b>JEUDI</b> 14-nov.	<b>JEUDI</b> 21-nov.	FRIAND AU FROMAGE  BŒUF CAROTTES  RIZ <b>BIO</b>  POMME	<b>JEUDI</b> 28-nov.	TARTIFLETTE MAISON  KIRI PORTION  SALADE (poire, orange)	<b>JEUDI</b> 5-déc.	CAROTTES RAPEES <b>BIO</b> VINAIGRETTE  SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY  PUREE DE COURGES <b>BIO</b> DU JARDIN D'APO  GATEAU BASQUE ET CREME ANGLAISE	<b>JEUDI</b> 12-déc.
<b>VENDREDI</b> 15-nov.	PATE DE FOIE-CORNICHONS  LASAGNES POISSON-EPINARDS  CLAFOUTIS AUX POMMES	<b>VENDREDI</b> 22-nov.	CAROTTES RAPEES <b>BIO</b> VINAIGRETTE  POISSON COCO  GRATIN DE COURGES <b>BIO</b> DU JARDIN D'APO  TARTE AUX POIRES	<b>VENDREDI</b> 29-nov.	 MENU VEGETARIEN  BOULETTES DE SOJA AU CURRY  SEMOULE-LEGUMES A COUSCOUS  YAOURT VANILLE <b>BIO</b>  COMPOTE POMME-FRAMBOISE	<b>VENDREDI</b> 6-déc.	POISSON SAUCE HOLLANDAISE  RIZ <b>BIO</b> ET FONDUE DE POIREAUX  SAMOS PORTION  SALADE (pomme, kiwi)	<b>VENDREDI</b> 13-déc.	MOUSSE DE CAROTTES  CHEESEBURGER - DOSETTES  POTATOES  CREME DESSERT PRALINEE

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)

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



**Menu végétarien**



**Produits fermiers Gaec Brochet Puaud**



**Plats contenant du porc**



**Produits locaux**