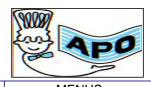
## MENUS des ECOLES de BEAUGEAY - MOËZE - ST-FROULT

## du 20 janvier au 21 février 2025



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI	CAROTTES RAPEE: WY VINAIGRETTE	LUNDI	TABOULE ( <u>SEMOULE BIO</u> )	LUNDI	BETTERAVE VINAIGRETTE	LUNDI	ŒUF DUR MAYONNAISE	LUNDI	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAIS
20-janv.	SPAGHETTIS <u>SAUCE</u> TOMATE <mark>BIO</mark> DU JARDIN	27-janv.	POISSON BEURRE CITRON	3-févr.	NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE	10-févr.	PAIN DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL	17-févr.	CASSOULET
	<u>D'APO</u> - FROMAGE RAPE		EPINARDS A LA CREME	400	POMMES NOISETTF		<u>COQUILLETTES</u> <u>BIO</u> <u>AU</u> BEURRE		O/10000EE1
MENU VEGETARIEN			GOUDA A LA COUPE		Total Section 1	MENU VEGETARIEN	COULOMMIERS A LA COUPE		
VEGETARIEN	CLEMENTINES 🥙			CHANDELEUR	CREPE AU SUCRE	VEGETARIEN			ILE FLOTTANTE
MARDI	SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY	MARDI	CELERI FRAIS REMOULADE	MARDI		MARDI	SALADE COLESLAW	MARDI	BŒUF CAROTTES
21-janv.	PUREE CRECY	28-janv.	HACHIS PARMENTIER (bœuf)	4-févr.	LASAGNES MAISON BUTTERNUT	11-févr.	COUSCOUS DE POISSON	18-févr.	GRATIN DE COURGES BIO DU JARDIN D'APO
	TOMME BLANCHE A LA COUPE		Ŭ				( <u>SEMOULE BIO</u> )		DO JARDIN D'AFO
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT		SALADE VERTE	MENU	<u>CAMEMBERT</u> <u>BIO</u> A LA COUPE				VACHE QUI RIT PORTION
	rection of the second of the s		YAOURT VANILLE BIO	VEGETARIEN	CLEMENTINES		PETITS SUISSES AROMATISES		SALADE (pomme, kiwi)
JEUDI	BETTERAVE VINAIGRETTE	JEUDI	SALADE CHINOISE	JEUDI	CAROTTES RAPEES	JEUDI		JEUDI	SALADE (salade verte, emmental)
23-janv.	ROUGAIL SAUCISSE	30-janv.	NEMS A LA DINDE + SAUCE	6-févr.	BIO VINAIGRETTE	13-févr.	BŒUF BOURGUIGNON	20-févr.	BLANQUETTE DE POISSON
	RIZ BIO A LA TOMATE	NOUVEL AN	RIZ CANTONNAIS		FILET DE POULET INDIENNE		POMMES DE TERRE		POMMES DE TERRE SURPRISE
	SALADE 🚧	CHINOIS			GRATIN DE CHOU-FLEUR	MENU VEGETARIEN	TOMME BLANCHE A LA COUPE		Local de
	(pomme, kiwi)	<b>10</b>	GATEAU COCO-BANANE		CREME DESSERT VANILLE		CHOU A LA CREME PATISSIERE		CRUMBLE *** AUX FRUITS
VENDREDI	LEGUMES A CROQUER & SAUCE	VENDREDI	FLAN AU FROMAGE	VENDREDI	PATE DE FOIE - CORNICHONS	VENDREDI	LEGUMES A CROQUER & SAUCE	VENDREDI	SALADE BETTERAVE ET GOUDA
24-janv.	JOUE DE BŒUF SAUCE TOMATE	31-janv.	BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE	7-févr.	POISSON A L'AMERICAINE	14-févr.	TARTIFLETTE A LA COURGE	21-févr.	HARICOTS VERTS A LA
	POMMES DE TERRE		BLETTES AU GRATIN		RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX		SALADE VERTE		BOLOGNAISE
	EMMENTAL A LA COUPE	MENU	diagnost of the state of the st		Mariana		YAOURT BIO SUCRE LA VACHE CHARENTAISE		
		VEGETARIEN	FROMAGE BLANC AU SUCRE		SALADE (pomme, poire)		LA VACHE CHARENTAISE		BANANE SAUCE CHOCOLAT

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 : origne 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)



Produits fermiers Gaec Brochet Puaud



Plats contenant du porc



**Produits locaux**