









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

Epicier : 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