

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



## du 13 novembre au 15 décembre 2023

DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
<b>LUNDI</b> 13-nov.	POTIMARRON A LA BOLOGNAISE  EMMENTAL A LA COUPE  BANANE	<b>LUNDI</b> 20-nov.	ŒUFS DURS MAYONNAISE  RAVIOLIS - FROMAGE  COMPOTE DE FRUITS	<b>LUNDI</b> 27-nov.	CELERI FRAIS REMOULADE  CUISSÉ DE POULET AU JUS  POTATOES  PUREE DE FRUITS (poire nature)	<b>LUNDI</b> 4-déc.	CHOU-FLEUR MIMOSA  LASAGNES DE BUTTERNUT  POIRE CONFERENCE	<b>LUNDI</b> 11-déc.	SAUCISSONS (ail-salami)-CORNICHONS  POISSON AU BEURRE D'ORANGE  CRUMBLE CHOU-FLEUR BROCOLIS  KIWI
<b>MARDI</b> 14-nov.	BETTERAVE VINAIGRETTE  CROQUE FROMAGE  SALADE VERTE MÊLÉE  FROMAGE BLANC AU SUCRE  <i>MENU VEGETARIEN</i>	<b>MARDI</b> 21-nov.	BŒUF BOURGUIGNON  CAROTTES VICHY  PETIT SUISSE NATURE AU SUCRE  CLÉMENTINES	<b>MARDI</b> 28-nov.	SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY  HARICOTS VERTS PERSILLES  TOMME BLANCHE A LA COUPE  ENTREMETS VANILLE	<b>MARDI</b> 5-déc.	SAUCISSE DE FRANCFORT  LENTILLES DIJONAISE  COULOMMIERS A LA COUPE  MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>MARDI</b> 12-déc.	FILET DE POULET A L'AIL  PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES  EMMENTAL A LA COUPE  SALADE (orange,pomme)
<b>JEUDI</b> 16-nov.	NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE KETCHUP  FRITES AU FOUR  CAMEMBERT <b>BIO</b>  ORANGE	<b>JEUDI</b> 23-nov.	FRIAND AU FROMAGE  JAMBON BLANC  PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES  YAOURT SUCRE	<b>JEUDI</b> 30-nov.	SALADE VERTE VINAIGRETTE  TARTIFLETTE MAISON   GÂTEAU BASQUE + CREME ANGLAISE	<b>JEUDI</b> 7-déc.	SALADE (betterave, gouda)  CROQUE-MONSIEUR DE DINDE  SALADE VERTE MELEE  FROMAGE BLANC AU SUCRE	<b>JEUDI</b> 14-déc.	BOULETTES DE SOJA AU CURRY  SEMOULE-LEGUMES A COUSCOUS  YAOURT <b>BIO</b> NATURE AU SUCRE  CLEMENTINES  <i>MENU VEGETARIEN</i>
<b>VENDREDI</b> 17-nov.	PATE DE FOIE  TARTE FACON KOULIBIAC SAUMON-EPINARDS    CLAFOUTIS AUX POMMES	<b>VENDREDI</b> 24-nov.	SALADE ENDIVE ET MIMOLETTE  POISSON COCO  COURGES <b>BIO</b> DU JARDIN D'A.P.O.  TARTE AUX POIRES	<b>VENDREDI</b> 1-déc.	CAROTTE A CROQUER ET SAUCE  GRATIN DE COQUILLETES <b>BIO</b> (plat)  SALADE VERTE MÊLÉE  YAOURT VANILLE <b>BIO</b>  <i>MENU VEGETARIEN</i>	<b>VENDREDI</b> 8-déc.	CAROTTES RAPÉES <b>BIO</b> VINAIGRETTE  POISSON A LA CATALANE  RIZ ( <b>BIO</b> ) ET FONDUE DE POIREAUX  GÂTEAU DE SEMOULE	<b>VENDREDI</b> 15-déc.	MOUSSE DE CAROTTES  NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE  POMMES NOISETTE  CREME DESSERT VANILLE

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)