

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



## du 22 janvier au 23 février 2024

DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
<b>LUNDI</b> 22-janv.	<u>CAROTTES RAPEES <b>BIO</b></u> VINAIGRETTE SPAGHETTI BOLOGNAISE VEGETALES	<b>LUNDI</b> 29-janv.	CELERI FRAIS REMOULADE  POT-AU-FEU  BANANE	<b>LUNDI</b> 5-févr.	BETTERAVE VINAIGRETTE PARMENTIER DE CANARD  CREME DESSERT VANILLE	<b>LUNDI</b> 12-févr.	PAIN DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL BLE AU JUS <u>CAMEMBERT <b>BIO</b> A LA</u> COUPE KIWI	<b>LUNDI</b> 19-févr.	
MENU VEGETARIEN	CLEMENTINES					MENU VEGETARIEN			
<b>MARDI</b> 23-janv.	SAUTE DE DINDE AU JUS  PUREE (carotte, panais, pdt) TOMME BLANCHE A LA COUPE  MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>MARDI</b> 30-janv.	COLOMBO DE POISSON  <u>RIZ <b>BIO</b> CREOLE</u> BRIE A LA COUPE  <u>YAOURT VANILLE <b>BIO</b></u>	<b>MARDI</b> 6-févr.	SALADE VERTE PIZZA 4 FROMAGES  COMPOTE DE POMME- ANANAS	<b>MARDI</b> 13-févr.	TARTIFLETTE A LA COURGE SALADE VERTE SAINT PAULIN A LA COUPE LIEGEOIS CHOCOLAT	<b>MARDI</b> 20-févr.	
				MENU VEGETARIEN				MENU VEGETARIEN	
<b>JEUDI</b> 25-janv.	<u>SAUCISSE FACON PROVENCALE</u>  <u>RIZ <b>BIO</b> PILAF</u> MIMOLETTE A LA COUPE SALADE (pomme, kiwi)	<b>JEUDI</b> 1-févr.	<u>ŒUF DUR MAYONNAISE</u> FALAFELS DE POIS CHICHES <u>SEMOULE <b>BIO</b> A LA</u> TOMATE FROMAGE BLANC AU SUCRE	<b>JEUDI</b> 8-févr.	POISSON A L'AMERICAINE FONDUE BLANCS DE POIREAUX EDAM A LA COUPE TARTE CANADIENNE	<b>JEUDI</b> 15-févr.	LEGUMES A CROQUER & SAUCE BŒUF BOURGUIGNON  <u>SEMOULE <b>BIO</b> AU JUS</u>  PUREE DE FRUITS (pomme nature)	<b>JEUDI</b> 22-févr.	
		MENU VEGETARIEN							
<b>VENDREDI</b> 26-janv.	SALADE E (salade verte, emmental) POISSON BEURRE & CITRON  EPINARDS - POMMES DE TERRE A LA CREME  PUREE DE FRUITS (poire nature)	<b>VENDREDI</b> 2-févr.	VELOUTE DE COURGES NUGGETS DE VOLAILLE + SAUCE  FRITES AU FOUR  CREPE AU SUCRE	<b>VENDREDI</b> 9-févr.	SOUPE CHINOISE  <u>SAUTE DE PORC AU CAREMEL</u> NOUILLES CHINOISE  SALADE DE FRUITS CHINOISE	<b>VENDREDI</b> 16-févr.	<u>SAUCISSONS (ail-sec)- BEURRE</u> PATES OCEANE  CLEMENTINES	<b>VENDREDI</b> 23-févr.	
		CHANDELEUR		NOUVEL AN CHINOIS					

VACANCES

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)