

MENUS des ECOLES de BEAUGEAY - MOËZE - ST-FROULT



du 06 mai au 07 juin 2024

DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 6-mai	POULET ROTI PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS CAMEMBERT A LA COUPE BANANE	LUNDI 13-mai	SAUTE PORC MIEL-EPICES <u>COQUILLETTES BIO</u> TOMME BLANCHE A LA COUPE PECHE AU SIROP	LUNDI 20-mai	LUNDI DE PENTECÔTE	LUNDI 27-mai	<i>BETTERAVE VINAIGRETTE</i> TARTE A LA TOMATE <i>RIZ BIO PILAF</i> <i>YAOURT SUCRE BIO "LA</i> <i>VACHE CHARENTAISE"</i>	LUNDI 3-juin	<u>CAROTTES RAPEES BIO</u> <u>VINAIGRETTE</u> ROTI DE VEAU SAUCE MADERE GRATIN DE COURGETTES BEIGNET AU CHOCOLAT
MARDI 7-mai	<u>RADIS BIO BEURRE</u> FALAFELS DE POIS CHICHE + SAUCE SEMOULE AU JUS <i>MENU</i> <i>VEGETARIEN</i> FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	MARDI 14-mai	EMINCES DE BŒUF EN SAUCE POMMES DE TERRE AU FOUR BRIE A LA COUPE BANANE	MARDI 21-mai	PAELLA (<u>RIZ BIO</u>) CANTAL A LA COUPE CREME DESSERT VANILLE	MARDI 28-mai	COLOMBO DE POULET PUREE DE LEGUMES COULOMMIERS A LA COUPE ILE FLOTTANTE	MARDI 4-juin	<u>CHOU RAVE BIO</u> MAYONNAISE SPAGHETTIS (bio) A LA CARBONARA-FR COMPOTE DE FRUITS
JEUDI 9-mai	ASCENSION	JEUDI 16-mai	<i>FLAN AUX TROIS</i> <i>LEGUMES</i> <i>BOULETTES DE SOJA A LA</i> <i>CATALANE</i> <i>CAROTTES VICHY</i> <i>FRAISES BIO</i>	JEUDI 23-mai	TABOULE NUGGETS DE VOLAILLE HARICOTS BEURRE A LA TOMATE CHOU CHANTILLY	JEUDI 30-mai	<u>RADIS BIO BEURRE</u> COUSCOUS (légumes, chipo) (<i>SEMOULE BIO</i>) TOMME BLANCHE A LA COUPE	JEUDI 6-juin	<i>CREPE AUX</i> <i>CHAMPIGNONS</i> <i>SALADE COMPOSEE (œuf,</i> <i>tomate, pommes de terre,</i> <i>haricots verts)</i> <i>BANANE SAUCE</i> <i>CHOCOLAT</i>
VENDREDI 10-mai		VENDREDI 17-mai	<u>FEVES BIO DU JARDIN</u> POISSON PANE MAISON BLE AU JUS CRUMBLE AUX FRUITS	VENDREDI 24-mai	SAUCISSON A L'AIL- BEURRE LASAGNES POISSON-FR BANANE	VENDREDI 31-mai	CONCOMBRE A LA CREME CIBOULETTE BŒUF PROVENCAL PRINTANIERE DE LEGUMES FRUIT DE SAISON	VENDREDI 7-juin	SALADE (salade verte, lardons) CUBES POISSON A LA CREME POMMES NOISETTE FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES

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)