

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

## du 1 septembre au 3 octobre 2025



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
<b>LUNDI</b> 1-sept.	<b>CAROTTES RAPEES <small>BIO</small></b> <b>VINAIGRETTE</b> NUGGETS DE VOLAILLE ET SAUCE TOMATE MAISON  POMMES NOISETTE  BISCUIT ROULE A LA CONFITURE	<b>LUNDI</b> 8-sept.	<b>TOMATE <small>BIO</small> DU JARDIN</b> <b>VINAIGRETTE</b>  CHIPOLATAS  <b>LENTILLES <small>BIO</small> A LA</b> <b>DIJONNAISE</b>  COMPOTE POMME-ANANAS	<b>LUNDI</b> 15-sept.	BETTERAVE VINAIGRETTE  CUISSÉ DE POULET FROIDE  TABOULE ACCOMPAGNEMENT  PRUNES	<b>LUNDI</b> 22-sept.	ROUGAIL SAUCISSE  EDAM A LA COUPE  LIEGEOIS CHOCOLAT	<b>LUNDI</b> 29-sept.	PIZZA (jambon blanc-fromage)  HARICOTS VERTS BOLOGNAISE  PETITS SUISSES AROMATISES
	RENTREE DES CLASSES		MENU GREC						
<b>MARDI</b> 2-sept.	<b>CONCOMBRE <small>BIO</small> DU JARDIN</b> VINAIGRETTE  ESCALOPE DE DINDE NORMANDE  <b>RIZ <small>BIO</small> CREOLE</b>  PUREE DE FRUITS (poire cannelle)	<b>MARDI</b> 9-sept.	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE  COUSCOUS (POULET, <b>SEMOULE <small>BIO</small></b> )  NECTARINE	<b>MARDI</b> 16-sept.	SALADE (pommes de terre, thon)  SAUTE DE PORC MARENGO  PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS CREME MONT BLANC A LA VANILLE	<b>MARDI</b> 23-sept.	<b>RADIS <small>BIO</small> DU</b> <b>JARDIN - BEURRE</b>  QUICHE AU FROMAGE MAISON  <b>SALADE VERTE <small>BIO</small></b>  <b>YAOURT <small>BIO</small> AROMATISE</b> <b>SUCRE LA VACHE</b> <b>CHARENTAISE</b>	<b>MARDI</b> 30-sept.	<b>TOMATE <small>BIO</small> DU JARDIN</b> <b>VINAIGRETTE</b>  FILET DE POULET COCO  <b>COQUILLETES <small>BIO</small> BEURRE</b>  TOMME BLANCHE A LA COUPE
					MENU VEGETARIEN				
<b>JEUDI</b> 4-sept.	<b>PATE DE FOIE - CORNICHONS</b>  ROTI DE DINDE FROID  <b>GRATIN DE COURGETTES <small>BIO</small></b>  BRUGNON	<b>JEUDI</b> 11-sept.	BETTERAVE VINAIGRETTE  GRATIN DE PATES  PETIT FILOU AROMATISE	<b>JEUDI</b> 18-sept.	<b>CAROTTES RAPEES <small>BIO</small></b> <b>VINAIGRETTE</b>  LASAGNES POISSON - FROMAGE RAPE  RAISIN	<b>JEUDI</b> 25-sept.	<b>TOMATE <small>BIO</small> DU JARDIN</b> <b>VINAIGRETTE</b> SAUTE DE DINDE MEDITERRANEEN CAROTTES VICHY  CHOU A LA CREME PATISSIERE	<b>JEUDI</b> 2-oct.	ŒUF DUR MAYONNAISE  POISSON PANE CITRON  <b>RIZ <small>BIO</small> A LA TOMATE</b>  FROMAGE BLANC NATURE AU SUCRE
			MENU VEGETARIEN						
<b>VENDREDI</b> 5-sept.	MELON CHARENTAIS  SPAGHETTIS SAUCE TOMATE ET <b>AUBERGINES <small>BIO</small> DU</b> <b>JARDIN D'APO</b>  CREME DESSERT CARAMEL	<b>VENDREDI</b> 12-sept.	CAROTTES A CROQUER & SAUCE  HACHIS PARMENTIER (bœuf)  CREPE MAISON	<b>VENDREDI</b> 19-sept.	<b>CONCOMBRE <small>BIO</small> DU JARDIN</b> VINAIGRETTE  BŒUF HESTIA (lardons, carottes)  HARICOTS BEURRE  CLAFOUTIS AUX POIRES	<b>VENDREDI</b> 26-sept.	SAUCISSON SEC - BEURRE  BOULETTES DE BŒUF AU JUS  FLAGEOLETS AU JUS ET LARDONS  FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	<b>VENDREDI</b> 3-oct.	<b>CONCOMBRE <small>BIO</small> DU JARDIN</b> VINAIGRETTE  NUGGET VEGETAL  PUREE DE CAROTTES  MOUSSE AU CHOCOLAT
	MENU VEGETARIEN						MENU VEGETARIEN		

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)



Menu végétarien



Produits fermiers Gaeç  
Brochet Puaud



Plats contenant du porc



Produits locaux