

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



## du 5 mai au 6 juin 2025

DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
<b>LUNDI</b> <b>5-mai</b>	SALADE ( <b>RIZ BIO</b> , THON)  POULET ROTI  PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS  CAMEMBERT A LA COUPE	<b>LUNDI</b> <b>12-mai</b>	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE  <b>SAUTE PORC MIEL-EPICES</b>  <b>COQUILLETES BIO</b>  PUREE DE FRUITS MAISON (poire, vanille)	<b>LUNDI</b> <b>19-mai</b>	CONCOMBRE <b>BIO</b> VINAIGRETTE  MOUSSAKA  YAOURT A LA GRECQUE	<b>LUNDI</b> <b>26-mai</b>	<i>FRIAND AU FROMAGE</i>  <i>PARMENTIER DE LENTILLES CORAIL</i>  <i>LIEGEOIS CHOCOLAT</i>	<b>LUNDI</b> <b>2-juin</b>	<b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b>  SAUTE DE DINDE MARENGO  PUREE DE LEGUMES  PETIT MOULE PORTION
<b>MARDI</b> <b>6-mai</b>	<b>RADIS BIO DU JARDIN</b> - BEURRE  <b>QUICHE VEGETARIENNE</b>  <b>YAOURT BIO AROMATISE SUCRE LA VACHE CHARENTAISE</b>	<b>MARDI</b> <b>13-mai</b>	<i>ŒUF DUR MAYONNAISE</i>  <i>PIZZA 4 FROMAGES</i>  <b>SALADE VERTE BIO</b>  FROMAGE BLANC AU SUCRE	<b>MARDI</b> <b>20-mai</b>	BETTERAVE VINAIGRETTE  <b>HOT DOG - DOSETTES</b>  POTATOES  SALADE (poire, orange)	<b>MARDI</b> <b>27-mai</b>	CAROTTES A CROQUER & SAUCE  COLOMBO DE POULET  HARICOTS BEURRE  PUREE DE FRUITS MAISON (pomme, cannelle)	<b>MARDI</b> <b>3-juin</b>	<b>CHOU RAVE BIO DU JARDIN MAYONNAISE</b>  <b>SPAGHETTIS BIO A LA CARBONARA</b>  PETIT FILOU AROMATISE
<b>JEUDI</b> <b>8-mai</b>	<b>ARMISTICE 8 MAI 1945</b>	<b>JEUDI</b> <b>15-mai</b>	SALADE (pommes de terre, thon)  ROTI DE DINDE (tranche fine)  <b>GRATIN DE CHOU-FLEUR</b>  BANANE	<b>JEUDI</b> <b>22-mai</b>	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b>  NUGGETS DE VOLAILLE  PETITS POIS A LA FRANCAISE  CHOU CHANTILLY	<b>VACANCES</b>		<b>JEUDI</b> <b>5-juin</b>	<b>CONCOMBRE BIO DU JARDIN VINAIGRETTE</b>  BOULETTES DE SOJA A LA CATALANE  <b>GRATIN DE COURGETTES</b>  FROMAGE BLANC AU SUCRE
<b>VENDREDI</b> <b>9-mai</b>	LEGUMES A CROQUER ET SAUCE  POMME DE TERRE JACKSON (BŒUF)  <b>CREPE MAISON</b>	<b>VENDREDI</b> <b>16-mai</b>	<b>FEVES BIO DU JARDIN - BEURRE</b>  POISSON PANE MAISON  BLE AU JUS  ROULE CHARENTAIS MAISON	<b>VENDREDI</b> <b>23-mai</b>	<b>SAUCISSON A L'AIL-BEURRE</b>  <b>LASAGNES AU POISSON</b>  <b>SALADE VERTE BIO</b>  PETIT SUISSE AROMATISE	<b>VENDREDI</b> <b>30-mai</b>		<b>VENDREDI</b> <b>6-juin</b>	<b>SALADE (salade verte, lardons)</b>  CUBES POISSON A LA CREME  POMMES NOISETTE  NECTARINE

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 Gaec Brochet Puaud



Plats contenant du porc



Produits locaux