

MENUS des ECOLES de BEAUGEAY - MOËZE - ST-FROULT

du 10 Novembre au 12 décembre 2025



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI 10-nov.	SALADE (carottes, maïs) PARMENTIER DE VOLAILLE - FROMAGE RAPE FROMAGE BLANC AU SUCRE	LUNDI 17-nov.	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE LASAGNES AU BŒUF - FROMAGE RAPE COMPOTE POMME- FRAMBOISE	LUNDI 24-nov.	SALADE (pommes de terre, cervelas) ROTI DE DINDE A LA CREME CRUMBLE CHOU-FLEUR- BROCOLIS FLAN VANILLE NAPPE CAREMEL	LUNDI 1-déc.	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE BOULETTES DE SOJA AU CURRY SEMOULE - LEGUMES A COUSCOUS EMMENTAL A LA COUPE	LUNDI 8-déc.	BETTERAVE VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES ET POMMES DE TERRE AU JUS BRIE A LA COUPE
MARDI 11-nov.	ARMISTICE 1918 <i>FERIE</i>	MARDI 18-nov.	CELERI FRAIS REMOULADE CROISSANT JAMBON - FROMAGE SALADE VERTE BIO DU JARDIN D'APO PETITS SUISSES AROMATISES	MARDI 25-nov.	ŒUF DUR MAYONNAISE LENTILLES SAUCE TOMATE BIO MAISON DU JARDIN D'APO ROULE CHARENTAIS MAISON	MARDI 2-déc.	SALADE (Riz BIO -thon) CORDON BLEU PUREE DE POMMES DE TERRE MOUSSE AU CHOCOLAT	MARDI 9-déc.	SAUCISSON SEC - BEURRE POISSON BEURRE-CITRON GRATIN DE CHOU-FLEUR CREPE MAISON
JEUDI 13-nov.	PATE DE FOIE-CORNICHONS BOULETTES DE BŒUF PUREE DE COURGES BIO DU JARDIN D'APO CHOU A LA CREME PATISSIERE	JEUDI 20-nov.	FRIAND AU FROMAGE BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO YAOURT BIO AROMATISE LA VACHE CHARENTAISE	JEUDI 27-nov.	LEGUMES A CROQUER & SAUCE CHEESEBURGER - DOSSETTES POTATOES GOUDA A LA COUPE	JEUDI 4-déc.	SALADE (betterave, gouda) SAUTE DE DINDE MARENGO COQUILLETES BIO AU BEURRE YAOURT BIO NATURE AU SUCRE	JEUDI 11-déc.	SALADE (carottes, maïs) GRATIN DE COQUILLETES BIO CREME PRALINEE
VENDREDI 14-nov.	BETTERAVE VINAIGRETTE NUGGET VEGETAL ET SAUCE TOMATE MAISON POMMES NOISETTE TOMME BLANCHE A LA COUPE	VENDREDI 21-nov.	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE OU VELOUTE DE LEGUMES POISSON MEUNIERE CAROTTES ET SEMOULE BIO CREPE MAISON	VENDREDI 28-nov.	SALADE DE LENTILLES CROQUE-MONSIEUR DE PORC SALADE VERTE BIO DU JARDIN D'APO PUREE DE FRUITS (pomme nature)	VENDREDI 5-déc.	CELERI FRAIS REMOULADE POISSON SAUCE HOLLANDAISE RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX CREME PATISSIERE VANILLE	VENDREDI 12-déc.	PECHE AU THON MAYONNAISE TARTIFLETTE MAISON PETIT FILOU AROMATISE

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 HVE



Produits fermiers Gaec
Brochet Puaud



Plats contenant du porc



Produits locaux