

MENUS DES CANTINES BEAUGEAY, MOEZE, SAINT FROULT



DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI	ACRAS DE POISSON	LUNDI		LUNDI	BETTERAVE VINAIGRETTE	LUNDI		LUNDI	BETTERAVE VINAIGRETTE
23/02/26	NEMS (volaille)	02/03/26		09/03/26	BŒUF BOURGUIGNON	16/03/26		23/03/26	CHIPOLATAS
	RIZ BIO SAFRANE		CHILI SIN CARNE		POMMES DE TERRE AU BEURRE		MOUSSAKA (bœuf, aubergines, pommes de terre)		LENTILLES BIO AU JUS
	SALADE DE FRUITS CHINOISE (ananas, litchis, orange)		TOMME BLANCHE A LA COUPE		POMME		MIMOLETTE A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE
			KIWI				CLAFOUTIS AUX FRUITS		
MARDI	CAROTTES A CROQUER & SAUCE	MARDI	PATE DE FOIE - CORNICHONS	MARDI	ŒUF DUR MAYONNAISE	MARDI	POIREAU VINAIGRETTE	MARDI	
24/02/26	NUGGET VEGETAL + SAUCE TOMATE	03/03/26	SAUTE DE DINDE MARENGO	10/03/26	JAMBON BLANC	17/03/26	SAUTE DE DINDE ITALIENNE	24/03/26	BOULETTES DE SOJA AU CURRY
	POMMES NOISETTE		PUREE CRECY (carottes, pommes de terre)		COQUILLETES BIO AU BEURRE		RIZ BIO SAFRANE		CAROTTES ET SEMOULE BIO
	YAOURT SUCRE		CREPE MAISON		CREME MONT BLANC VANILLE		SALADE (orange, pomme)		GOUDA A LA COUPE
									BANANE
MERCREDI		MERCREDI		MERCREDI		MERCREDI		MERCREDI	
25/02/26		04/03/26		11/03/26		18/03/26		25/03/26	
JEUDI		JEUDI	SALADE (salade verte, noix)	JEUDI	LEGUMES A CROQUER & SAUCE	JEUDI	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	JEUDI	
26/02/26	SAUTE DE DINDE SAUCE CURRY	05/03/26	BŒUF HESTIA	12/03/26	SAUCISSE DE TOULOUSE	19/03/26	CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE	26/03/26	HOT DOG DOSETTES
	SEMOULE BIO		MACARONIS AU BEURRE		HARICOTS BLANCS A LA TOMATE		SALADE VERTE BIO DU JARDIN		POTATOES
	TARTARE AIL & FINES HERBES PORTION		COMPOTE DE FRUITS		BROWNIES MAISON		CLEMENTINES		PETITS SUISSES AROMATISES
	CRUMBLE AUX FRUITS								PUREE DE FRUITS (poire nature)
VENDREDI		VENDREDI	CAROTTES RAPEES BIO OU VELOUTE DE CAROTTES	VENDREDI	SPAGHETTIS A LA SAUCE TOMATE - FROMAGE RAPE	VENDREDI	SAUCISSONS (ail, sec) - BEURRE	VENDREDI	SALADE (Salade verte, lardons)
27/02/26	POISSON PANE MAISON	06/03/26	EMINCE DE POULET SAUCE CURRY	13/03/26		20/03/26	GALETTE COMPLETE	27/03/26	LASAGNES POISSON - EPINARDS
	GRATIN DE COURGES BIO		GRATIN DE LEGUMES BIO (brocolis, pommes de terre)		BRIE A LA COUPE		SALADE VERTE BIO DU JARDIN		
	MIMOLETTE A LA COUPE				COMPOTE DE FRUITS		YAOURT BIO NATURE AU SUCRE		CHOU A LA CREME PATISSIERE
	CLEMENTINES		BANANE						

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 Puauud

Plats contenant du porc



Produits locaux