



LE MENU DES ÉCOLIERS EN JANVIER 2019

Pour la santé des enfants,
Beauvais s'engage !

LES PROPOSITIONS VIF POUR LE SOIR



	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Mar 1 ^{er}	FÉRIÉ		
Mer 2	Macédoine au thon	Sauté de veau aux carottes multicolores	Yaourt à la pêche
Jeu 3	Crêpe au fromage	Poulet rôti Haricots verts	Fruit frais
Ven 4	Laitue à la vinaigrette	Filet de merlu sauce hollandaise Pomme vapeur	Éclair au chocolat
Lun 7	Frites de poulet / Galettes de brocolis		Crème dessert vanille Madeleine
MENU ALTERNATIF :			
Mar 8	Duo de carottes et pommes	Spaghettis à la bolognaise végétale	Petits suisses nature Fruit frais
Mer 9	Sardines à la tomate	Émincé de bœuf façon stroganoff / Printanière de légumes	Fruits exotiques au sirop
Jeu 10	Laitue à la vinaigrette	Brandade de morue au gratin	Fruit frais
Ven 11	Saucisse de Strasbourg* / Lentilles au jus		Babybell / Galette des rois
Lun 14	Lasagnes à la bolognaise		Camembert Compote pommes-fraises
Mar 15	Salade de brocolis à la crème	Jambon blanc* Purée de potiron	Banane
Mer 16	Potage de légumes	Brochette d'agneau à la russe Haricots verts	Yaourt aromatisé
MENU SAVEUR ORIENTALE			
Ven 18	Salade de pâtes à la rouille	Filet de colin meunière Épinards au jus	Île gourmande
MENU ALTERNATIF :			
Lun 21	Céleri rémoulade	Ricotta épinards Ratatouille à la provençale	Yaourt soja fruits rouges
Mar 22	Salade panachée ciselée	Hachis parmentier	Fruit frais
Mer 23	Salade composée	Blanquette de veau Riz blanc	Petits suisses aromatisés
Jeu 24	Champignons à la Grecque	Nuggets de poulet Bulgour safrané	Yaourt sucré fermier picard
Ven 25	Salade de perles au surimi	Sauté de dinde marengo Haricots beurre à l'anglaise	Tarte aux pommes et rhubarbe
Lun 28	Betteraves rouges à la vinaigrette	Steak haché grillé / Frites	Flan caramel
Mar 29	Cassoulet toulousain*		Emmental / Fruit frais
Mer 30	Potage à la tomate	Navarin de mouton	Yaourt à la framboise
Jeu 31	Feuilleté bressane	Omelette Gratin de courgettes	Fruit frais

	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Mar 1^{er}	FÉRIÉ		
Mer 2	Tarte tatin aux endives et chavignol		Pain perdu à la fleur d'oranger
Jeu 3	Poireaux tièdes à la vinaigrette	Gratin de patate douce	Fromage blanc à la grecque
Ven 4	Falafels à la libanaise	Émincé de fenouil et pommes de terre	Banane flambée
Lun 7	Crumble courgettes boursin		Pomme au four caramélisée
Mar 8	Velouté aux champignons	Julienne de légumes et fèves	Panna cotta à la mangue
Mer 9	Ébly à la sauce tomate		Fromage blanc à la crème de marron
Jeu 10	Potage aux légumes	Côtes de bettes à la crème	Gâteau au citron
Ven 11	Endives roulées au jambon		Semoule de riz
Lun 14	Toasts au chèvre	Oeuf à la florentine	Clémentines
Mar 15	Feuilles de vigne farcies	Piperade	Entremets pistache
Mer 16	Coquillettes au gruyère		Pêche au sirop à la menthe
Jeu 17	Potage au potimarron	Poireaux à la crème d'amande	Brochette de fruits
Ven 18	Flammekueche	Laitue à la vinaigrette	Glace
Lun 21	Velouté aux carottes et cumin	Tourte au thon	Orange
Mar 22	Tartine de fromage blanc	Chou rouge cuit aux lardons	Yaourt à la confiture
Mer 23	Blinis au saumon	Beignets d'aubergine	Carrots cake
Jeu 24	Potage au cerfeuil	Tarte à l'oignon	Mangue
Ven 25	Mâche aux noix	Ravioles au fromage	Compotée de fruits
Lun 28	Rillettes de sardines	Tagliatelles de carottes et courgettes	Gâteau 4/4
Mar 29	Frisée vinaigrette	Soufflé au gruyère	Segments de pamplemousse
Mer 30	Champignons vinaigrette	Flan de carottes	Entremets pralin
Jeu 31	Salade iceberg	Galette sarrasin	Poire au chocolat

LÉGENDE :

: recette UPC

: issu de l'agriculture biologique

: produit locaux

: viande d'origine française

* : menu de substitution



L'UPC se réserve le droit de modifier le menu en cas de grève, de non conformité de livraison ou d'incident de fabrication.

Fruit frais en fonction de l'arrivée

Pour tous renseignements : upc@beauvais.fr