

LE MENU DES ÉCOLIERS

EN FÉVRIER 2019

Pour la santé des enfants,
Beauvais s'engage !

	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Ven 1 ^{er}	Endives aux noix et gruyère 	Dos de colin à l'anglaise Pommes de terre à la normande 	Gâteau battu picard Confiture de fraise
Lun 4	Omelette aux champignons / Purée de panais gratinée		Yaourt nature sucré
Mar 5	MENU SAVEUR CHINOISE		
Mer 6	Poireaux à la crème 	Émincé de bœuf à la bourguignonne Macaronis 	Fruit frais
Jeu 7	Cœur d'artichaut 	Filet de hoki à l'anglaise Céréales gourmandes 	Yaourt sucré fermier Picard 
Ven 8	Tortis à la crème 	Sauté de porc* Haricots beurre 	Tome noire / Fruit frais
Lun 11	Menu sans viande :		
	Mouliné de légumes variés	Risotto aux légumes verts	Île gourmande
Mar 12	Salade de pépites de pois cassés et courgettes 	Bœuf braisé Carottes au jus 	Banane
Mer 13	Salade de chou-fleur à la crème	Poulet rôti / Pommes aillées et persillées 	Fruit de saison 
Jeu 14	Crêpe aux champignons	Paupiette de veau au jus Haricots verts 	Mousse au chocolat
Ven 15	Salade de perles au surimi 	Dos de cabillaud à la hollandaise Épinards au beurre 	Tarte Bourdaloue
Lun 18	Hachis parmentier		Compote de pommes et poires / Sablé de Retz 
Mar 19	Betteraves rouges à la vinaigrette 	Escalope de poulet vallée d'Auge Coquillettes au beurre 	Fromage blanc
Mer 20	Salade de pommes de terre aux œufs 	Tagine d'agneau 	Gâteau de semoule
Jeu 21	Salade carnaval 	Cheeseburger Frites et ketchup	Doony's chocolat
Ven 22	Menu sans viande :		
	Carottes râpées à la vinaigrette 	Lasagnes aux légumes	Flan pâtissier
Lun 25	Cannellonis		 Emmental / Fruit frais
Mar 26	Menu sans viande :		
	Salade de pépites aux pois chiches 	Quiche aux 4 fromages Galette de brocolis	Compote pomme/banane 
Mer 27	Potage de légumes	Sauté de veau aux carottes 	Yaourt nature 
Jeu 28	Laitue à la vinaigrette	Croziflette de volaille 	Fruit frais

LES PROPOSITIONS VIF POUR LE SOIR



	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Ven 1 ^{er}	Pépinettes en salade	Gratin de chou-fleur	Pomme au four
Lun 4	Pain de poisson	Épinards à la crème	Brochette de fruits
Mar 5	Cresson à la vinaigrette	Croque monsieur	Poire au chocolat
Mer 6	Macédoine au thon	Salsifis à la crème	Gâteau au yaourt
Jeu 7	Velouté de champignons	Julienne de légumes aux fèves	Fruit de saison
Ven 8	Salade de mâche	Tarte à la tomate	Yaourt à la confiture
Lun 11	Potage Dubarry	Quiche aux oignons	Clémentines
Mar 12	Purée de potimarron		Pommes au four aux 4 épices
Mer 13	Falafels libanais	Poireaux à la crème	Far breton
Jeu 14	Batavia à la vinaigrette	Tourte noix, bleu, poire	Pêche au sirop à la menthe
Ven 15	Céleri aux pommes	Gratin de patates douces	Ananas à la cardamome
Lun 18	Potage aux légumes	Courge spaghetti	Fromage blanc à la crème de marron
Mar 19	Blinis au saumon	Salade composée	Financiers à la pistache
Mer 20	Crevettes sautées au lait de coco et curry Boullgour et aubergines		Mangue
Jeu 21	Tartine au cabécou	Haricots verts à la tomate	Compote de fruits
Ven 22	Salade de pommes de terre, œufs, fromage et mâche		Kiwi
Lun 25	Salade iceberg	Galette de sarrasin	Compote pomme, poire et gingembre
Mar 26	Endives roulées au jambon		Fromage blanc battu
Mer 27	Chilicorn (riz, maïs, haricots rouge) sans viande		Île flottante
Jeu 28	Potage Crécy	Haricots plat d'Espagne	Banane flambée

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