

LE MENU DES ÉCOLIERS

EN AVRIL 2019

Pour la santé des enfants,
Beauvais s'engage !

LES PROPOSITIONS VIF POUR LE SOIR



	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Lun 1 ^{er}	Pizza au fromage	Civet de porc* / Chou-fleur	Fruit de saison
Mar 2	Laitue à la vinaigrette	Hachis parmentier	Compote pomme et abricot
Mer 3	Salade Californie	Escalope de poulet au cerfeuil / Poêlée 4 légumes	Yaourt nature sucré fermier
Jeu 4	Menu sans viande ni poisson :		
	Couscous aux légumes		Camembert / Madeleine
Ven 5	Carottes râpées vinaigrette	Filet de hoki à l'anglaise / Gratin de courgettes	Tarte aux pommes et rhubarbe
VACANCES DE PRINTEMPS			
Lun 8	Blanquette d'agneau	Haricots grains panachés	Yaourt à la vanille
Mar 9	Menu sans viande ni poisson :		
	Cœur de blé et palmier à la vinaigrette	Riz blanc et ratatouille à la provençale	Crème dessert chocolat et petits beurre
Mer 10	Salade de perles au saumon	Omelette / Petits pois à la française	Fruits frais
Jeu 11	Salade wardorf	Cabillaud au beurre citronné / Coquillettes au beurre	Petits suisses aromatisés
Ven 12	Asperges blanches vinaigrette	Brochette de volaille aux épices du soleil / Bouquetière de légumes	Beignet aux pommes
Lun 15	Menu sans viande ni poisson :		
	Betteraves rouges vinaigrette	Gratin de pommes de terre à la provençale	Compote pomme et sablé du Retz
Mar 16	Crêpes aux champignons	Émincé de poulet sauce poulet / Haricots beurre à l'anglaise	Flan caramel
Mer 17	Salade composée	Paupiette de veau au jus / Lentilles au jus	Poire
Jeu 18	Cocktail de la mer	Émincé de bœuf à la flamande / Carottes au jus	Gâteau de semoule
Ven 19	Salade coleslaw	Merlu sauce dieppoise / Ébly	Tarte Bourdalou
Lun 22	FÉRIÉ : LUNDI DE PÂQUES		
Mar 23	Wings de poulet tex mex / Frites		Babybell / Pomme
Mer 24	Menu sans viande ni poisson :		
	Salade de tortis à la crème	Quiche à la provençale / Haricots verts	Fromage blanc
Jeu 25	Tomates à la vinaigrette	Filet de colin meunière / Pommes vapeur	Compote de pomme et grenade
Ven 26	MENU À THÈME SUR LE GOÛT DU MONDE : LE MEXIQUE		
Lun 29	Raviolis		Gouda / Ananas au sirop
Mar 30	Macédoine à la Russe	Boullgour safrané / Curry d'aubergine au gratin	Yaourt aromatisé

	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Lun 1 ^{er}	Poireaux vinaigrette	Tortis au gruyère	Pomme au four
Mar 2	Cœur d'artichaut	Petits flans de carottes	Fruit
Mer 3	Radis noir râpé	Gratin dauphinois	Compote abricots
Jeu 4	Salade iceberg	Quiche poire, noix, bleu	Carpaccio d'orange
Ven 5	Riz piperade de légumes		Poire au chocolat
Lun 8	Mâche à la vinaigrette	Flamiche aux poireaux	Pruneaux au sirop
Mar 9	Gratin de blettes et pommes de terre		Entremets maison
Mer 10	Carottes râpées aux raisins secs	Riz sauce tomate	Crème catalane
Jeu 11	Tartine de chèvre	Haricots beurre aux champignons	Abricots au sirop
Ven 12	Laitue vinaigrette	Croque monsieur	Coupe de fruit
Lun 15	Chou panaché vinaigrette	Risotto aux courgettes	Faisselle
Mar 16	Pain de thon	Salade de pommes de terre	Méli mélo de fruits
Mer 17	Soufflé d'épinards		Tarte au sucre
Jeu 18	Salade verte	Croque monsieur	Fruit
Ven 19	Salade de perles au surimi	Tagliatelles de légumes	Yaourt au lait de brebis
Lun 22	FÉRIÉ : LUNDI DE PÂQUES		
Mar 23	Brocolis sautés		Gâteau à la crème de marron et crème anglaise
Mer 24	Boullgour aux aubergines		Semoule de riz
Jeu 25	Houmous	Trio de céréales méditerranéenne	Faisselle
Ven 26	Julienne de légumes et fèves		Banane flambée
Lun 29	Crumble poireaux et pruneaux		Flan pâtissier
Mar 30	Galette de sarrasin, salade iceberg		Kiwi

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