

LE MENU DES ÉCOLIERS

EN MAI 2019

Pour la santé des enfants,
Beauvais s'engage !

LES PROPOSITIONS VIF POUR LE SOIR



	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Mer 1^{er}	FÉRIÉ		
Jeu 2	Betteraves rouges à la vinaigrette	Knacks de volaille / ketchup Frites	Fromage blanc
Ven 3	Salade de coquillettes au fromage blanc et crudités	Filet de hoki pané Ratatouille	Pain perdu
Lun 6	Quiche aux 4 fromages	Steak haché grillé / Haricots beurre à l'anglaise	Yaourt nature
Mar 7	Radis	Sauté de porc* Purée de panais gratiné	Fruit frais
Mer 8	FÉRIÉ		
Jeu 9	Asperges blanches à la vinaigrette	Nuggets de poulet Coquillettes au beurre	Crème Mont blanc vanille
MENU ALTERNATIF :			
Ven 10	Salade composée	Couscous aux légumes	Fraises locales
Lun 13	Cervelas* à la vinaigrette	Bœuf émincé à la tomate Carottes au jus	Compote pomme fraise
MENU ALTERNATIF :			
Mar 14	Laitue à la vinaigrette	Crêpes aux champignons et Jardinière de légumes	Yaourt végétal framboises et cassis au « lait » de coco / Petits beurres
Mer 15	Brocolis à la crème	Poulet basquaise Macaronis	Fruit frais
Jeu 16	Tomates à la vinaigrette	Rôti de porc* Lentilles au jus	Mousse au chocolat
LE GOÛT DU MONDE : AFRIQUE			
Lun 20	Saucisson sec et ail*	Émincé de poulet à la sauce forestière Légumes campagnards	Gâteau de semoule
Mar 21	Champignons de Paris à la vinaigrette	Jambon blanc* / Pommes smile	Camembert / Fruit frais
Mer 22	Salade Californie	Sauté de mouton Flageolets	Yaourt vanille
Jeu 23	Thon froid et macédoine mayonnaise	Édam / Poires au sirop	
MENU ALTERNATIF :			
Ven 24	Haricots verts à la vinaigrette	Légumes à l'orientale	Glace barre snickers
Lun 27	Pizza au fromage	Wings de poulet tex mex Brocolis	Compote de pommes
MENU ALTERNATIF :			
Mar 28	Pommes de terre à la vinaigrette	Salade de haricots verts	Fromage blanc / Fraises au sucre
Mer 29	Tomates mimosa à la vinaigrette	Émincé de bœuf façon Stragonoff / Tortis	Yaourt au sucre de canne
Jeu 30	FÉRIÉ		

	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Mer 1^{er}	FÉRIÉ		
Jeu 2	Röstis de lentilles corail et haricots verts		Semoule de riz
Ven 3	Tartine de chèvre	Clafoutis de légumes	Pêche
Lun 6	Courgettes râpées à la feta	Riz aux amandes grillées	Fraises au sucre
Mar 7	Avocat au jambon	Jardinière aux petits légumes	Fromage blanc à la confiture
Mer 8	FÉRIÉ		
Jeu 9	Champignons frais à la crème	Tagliatelles de légumes	Crêpes au sucre
Ven 10	Salade de pommes de terre aux harengs	Piperade basquaise	Fruit
Lun 13	Cœurs de palmier	Ebly et julienne de légumes	Entremets maison
Mar 14	Quiche au bleu, noix et poires / Laitue à la vinaigrette		Fruit
Mer 15	Rillettes de sardines	Galettes de légumes	Panna cotta à la mangue
Jeu 16	Tomates farcies végétariennes		Gâteau aux carottes
Ven 17	Risotto aux asperges		Compote pomme poire gingembre
Lun 20	Tomates à la vinaigrette	Salade de riz aux œufs de lumps	Poire au chocolat
Mar 21	Gratin de chou-fleur farci		Gâteau 4/4 et crème anglaise
Mer 22	Concombre à la vinaigrette	Boulghour et tomates	Far breton
Jeu 23	Toasts d'houmous	Gratin de blettes et pommes de terre	Faisselle
Ven 24	Sucrine à la vinaigrette	Quiche au saumon et poireaux	fruit
Lun 27	Filet de maquereau aux poivres	Galettes de pommes de terre râpées	Brochette de fruit
Mar 28	Soufflé au fromage / Batavia à la vinaigrette		Fruit
Mer 29	Fonds d'artichauts à la vinaigrette	Flammekueche	Mousse au chocolat
Jeu 30	FÉRIÉ		
Ven 31	Salade opaline (pamplemousse, kiwi, avocat, laitue)	Taboulé de quinoa	Fromage blanc aux fruits des bois

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