

LE MENU DES ÉCOLIERS EN DÉCEMBRE 2019

Pour la santé des enfants.
Beauvais s'engage !



LES PROPOSITIONS
VIF POUR LE SOIR



	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Lun 2	Pizza aux fromages	Poulet sauté chasseur Haricots verts	Orange
Mar 3	Champignons à la grecque	Saucisses de Toulouse* Purée saint Germain	Yaourt à la vanille
Mer 4	Salade de berger	Émincé de bœuf à la tomate Coquillettes au beurre	Raisin
Menu alternatif :			
Jeu 5	Brocolis à la vinaigrette	Quiches aux 4 fromages Riz et ratatouille	Petits suisses au chocolat
Ven 6	Carottes râpées à la vinaigrette	Filet de lieu sauce crevettes Gratin de courgettes	Tarte Bourdaloue
Lun 9	Civet de porc* / Lentilles au jus		Tome noire / Pomme
Mar 10	Salade de boulgour aux légumes	Escalope de poulet aux épices / Haricots beurre à l'anglaise	Fruits exotiques au sirop
Mer 11	Potage mouliné de légumes	Hachis parmentier	Fruits de saison
Jeu 12	Croissillon à l'emmental	Filet de hoki à l'anglaise Épinards au jus	Compote pomme et banane
Menu alternatif :			
Ven 13	Macédoine à la russe	Spaghettis à la bolognaise végétale	Beignet au chocolat
Lun 16	Crêpe aux champignons	Steak haché grillé / ketchup Poêlée 4 saisons	Camembert / Orange
Menu alternatif :			
Mar 17	Betteraves rouges en dés à la vinaigrette	Lasagnes aux légumes	Yaourt végétal nature au lait de coco/ rocher coco
Mer 18	Salade Californie	Escalope de poulet à la normande Petits pois aux carottes	Yaourt à la pêche
Jeu 19	MENU À THÈME : NOËL		
Ven 20	Endives à la vinaigrette	Boudin blanc grillé* Purée de potiron	Flan caramel
Lun 23	Mouliné de légumes variés	Ébly à la bolognaise	Poire William
Mar 24	Poireaux à la vinaigrette	Cannelonnis	Yaourt nature sucré
Mer 25	FÉRIÉ : JOUR DE NOËL		
Menu alternatif :			
Jeu 26	Chou rouge aux pommes et noix	Omelette / Churros de pommes de terre emmental	Fruit de saison
Ven 27	Carottes râpées aux maïs	Dos de colin sauce oseille / Riz blanc	Omelette norvégienne à la vanille
Lun 30	Wings de poulet tex mex / Frites		Emmental Fruit de saison
Menu alternatif :			
Mar 31	Salade de concombre	Ravioles aux 5 fromages	Compote de pomme Galettes Bretonnes

	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Lun 2	Tartiflette et salade de mâche		Compote pomme pruneaux
Mar 3	Radis noir	Risotto et butternut	Salade de fruits frais
Mer 4	Potage à la tomate	Crumble courgettes et boursin	Clémentines
Jeu 5	Rillettes de poisson	Choux de Bruxelles aux lardons	Riz au lait
Ven 6	Blanc de poireaux à la vinaigrette	Galette de sarrasin	Fromage blanc à la crème de marron
Lun 9	Salade de pâtes	Œuf à la florentine	Panna cotta aux fruits rouges
Mar 10	Concombre aux crevettes	Riz aux amandes grillées	Yaourt au lait de brebis
Mer 11	Fonds d'artichaud	Gratin de bettes	Gâteau 4/4 et crème anglaise
Jeu 12	Pomelo	Pizza aux légumes	Faisselle au rapadura (sucre de canne)
Ven 13	Endives roulées au jambon		Brochette de fruits
Lun 16	Tourte saumon-épinards et scarole à la vinaigrette		Poire au chocolat
Mar 17	Salade de pommes de terre aux harengs et laitue		Iles flottantes
Mer 18	Laitue vinaigrette	Pain de thon	Ananas à la cardamome
Jeu 19	Curry de patate douce et lait de coco		Yaourt grecque
Ven 20	Potage	Chou rouge au pilpil	Tarte au sucre
Lun 23	Tartine de fromage blanc	Croque soja à la provençale Épinards à la crème	Mangue
Mar 24	RÉVEILLON DE NOËL		
Mer 25	FÉRIÉ : JOUR DE NOËL		
Jeu 26	Chou rouge cuit aux pommes et lardons		Gâteau de potimarron et chocolat
Ven 27	Cake aux olives et Salade d'endives aux noix		Banane flambée
Lun 30	Quiche fondante aux poireaux et salade feuille de chêne		Crème au café
Mar 31	RÉVEILLON DE L'AN		

LÉGENDE : : recette UPC

: issu de l'agriculture biologique

: viande d'origine française

: produit locaux

* : 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