

LE MENU DES ÉCOLIERS

EN MARS 2020

Pour la santé des enfants,
Beauvais s'engage !

LES PROPOSITIONS
VIF POUR LE SOIR



	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Lun 2	Spaghettis à la bolognaise  		Kiri chèvre / Orange
Mar 3	Menu alternatif :		
	Macédoine à la russe 	Ratatouille / Riz  	Crème dessert chocolat Petit beurre
Mer 4	Salade de crozets au thon 	Aiguillette de poulet au cidre / Haricots verts  	Fromage blanc à la vanille / Pêche
Jeu 5	Salade composée 	Sauté de porc* Lentilles au jus  	Poire
Ven 6	Carottes râpées à la vinaigrette  	Filet de colin pané / Pommes de terre à la normande 	Flan
Lun 9	Menu alternatif :		
	Potage mouliné de légumes  	Lasagnes de légumes	Compote de poire Madeleine
Mar 10	Salade de pommes de terre et gouda 	Escalope de porc* aux amandes / Chou-fleur 	Yaourt nature 
Mer 11	Salade waldorf 	Mitonné de veau à l'italienne Purée blanche	Fruit de saison 
Jeu 12	Concombres aux maïs à la crème 	Filet de hoki à l'anglaise Riz à la tomate  	Banane
Ven 13	Salade panaché ciselée	Couscous poulet-merguez 	Tarte aux pommes 
Lun 16	Chili con carné  		Tome noire / Pomme
Mar 17	Brocolis à la crème 	Sauté de poulet marenco Churros de pommes de terre 	Petits suisses nature 
Mer 18	Oeuf sauce gribiche 	Lamp roll sauce orientale Haricots grains panachés 	Fruit de saison 
Jeu 19	Menu alternatif :		
	Chou blanc et rouge à la vinaigrette 	Cappelletti aux 5 fromages	Compote pommes et poires / Galettes bretonnes 
Ven 20	Menu à thème : Menu printanier		
Lun 23	Paupiette de veau forestière / Carottes au jus  		Babybell / Kiwi
Mar 24	Pizza au fromage	Steak haché grillé Coquillettes au beurre  	Coupe poires au sirop
Mer 25	Laitue à la vinaigrette	Croziflette  	Orange
Jeu 26	Salade berlinoise* 	Cabillaud au beurre citronné Riz piémontais  	Yaourt vanille 
Ven 27	Menu alternatif :		
	Betteraves rouges à la vinaigrette  	Quiche aux poireaux Galettes de brocolis	Muffin au chocolat
Lun 30	Champignons à la grecque	Hachis parmentier 	Fruit 
Mar 31	Menu alternatif :		
	Radis au beurre	Curry d'ébly aux légumes 	Emmental  / Yaourt végétale framboise Sablé de Retz

	> Entrée	> Plat	> Fromage / Dessert
Lun 2	Poireaux à la vinaigrette	Galette de sarrasin	Mousse de fruits
Mar 3	Endives roulées au jambon		Pommes au four aux 4 épices
Mer 4	Sardine au beurre	Quinoa et petits pois en salade	Ananas à la cardamome
Jeu 5	Quiche à l'oignon et pignons de pin / Salade iceberg		Yaourt végétal au citron
Ven 6	Julienne de légumes aux fèves	Gâteau de carottes et noisettes	Crème anglaise
Lun 9	Salade de riz au surimi	Brocolis sautés	Salade de fruits frais
Mar 10	Laitue à la vinaigrette	Tarte au Maroilles	Poire au chocolat
Mer 11	Potage potimarron	Endives braisées au jus d'orange	Semoule de riz au caramel
Jeu 12	Guacamole et tartine craquante	Gratin de fenouil et pommes de terre	Compote pomme et rhubarbe
Ven 13	Champignons frais à la crème	Gratin de patate douce	Ile flottante
Lun 16	Fond d'artichaut à la vinaigrette	Quiche épinards et chèvre	macédoine de fruit
Mar 17	Salade de perles au saumon	Choux de Bruxelles aux lardons	Financier à la pistache
Mer 18	Potage à la tomate	Salade de pommes de terre aux œufs durs	Yaourt grecque
Jeu 19	Laitue à la vinaigrette	Tarte à la tomate	Mangue
Ven 20	Râpé de radis noir à la vinaigrette	Céréales méditerranéennes	Fromage blanc à la crème de marron
Lun 23	Batavia à la vinaigrette	Croque monsieur	Fruit
Mar 24	Macédoine au thon	Gratin de bettes	Gâteau au citron
Mer 25	Chèvre chaud sur ½ poire	Purée de céleri	Entremets pralin
Jeu 26	Flan de légumes	Crevettes sautées au lait de coco	Salade de fruit maison
Ven 27	Avocat au bleu	Rôstis de lentilles corail et haricots	Banane flambée
Lun 30	Mâche aux noix	Flammenkuche	Crumble aux pommes
Mar 31	Cœur de palmier	Riz aux amandes grillées	Brochette de fruit

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

Mars

**Menu à thème du
vendredi 20 mars 2020**

Menu printanier

Asperge blanche vinaigrette

*Steak de colin sauce dieppoise
Poêlée printanière*

*Gâteau battu picard
Confiture de fraise*

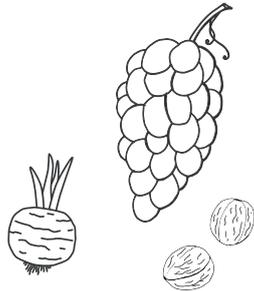
Bon appetit !



Salade Wardoff

Ingrédients par personne :

Céleri rave
Cerneaux de noix
Raisins secs blonds
Crème fraîche épaisse
Mayonnaise
Persil
Pomme



Préparation :

Laver, éplucher et râper le céleri dans un plat, ajouter les raisins secs, les cerneaux de noix coupés, couper la pomme en petits morceaux, mélanger le tout

Suggestion pour la sauce froide : mélanger un peu de crème avec la mayonnaise, verser et mélanger avec les ingrédients décorer avec du persil coupé.

Bon appetit !