

Menu des écoliers

OCTOBRE 2020



Pour la santé
des enfants,
Beauvais s'engage



LES PROPOSITIONS VIF POUR LE SOIR

	ENTRÉE	PLAT	FROMAGE / DESSERT
Jeu 1^e	Salade composée à la vinaigrette	Escalope de porc* aux amandes / Ébly	Yaourt aromatisé
Ven 2	Salade de pâtes à la crème	Filet de hoki sauce dieppoise / Galettes de brocolis & carottes	Éclair au chocolat
Menu alternatif :			
Lun 5	Salade panachée ciselée à la vinaigrette	Spaghettis bolognaise veggie	Emmenthal Fruit de saison
Mar 6	Tomates à la vinaigrette	Couscous boulette d'agneau, merguez	Édam / Compote de pomme & abricot et galettes bretonnes
Mer 7	Pépinières aux poivrons tricolores	Escalope de poulet aux épices / Jardinière de légumes	Fruit de saison
Jeu 8	Asperges blanches à la vinaigrette	Filet de colin meunière / Riz piémontais	Petits suisses aux fruits
Ven 9	Brocolis à la crème	Saucisses fumées* Purée saint Germain	Brioche perdue
Menu alternatif :			
Lun 12	Oeuf sauce gribiche	Quiche aux trois fromages Epinards au jus	Crème dessert vanille et spéculos
Mar 13	Friand au fromage	Émincé de bœuf à la flamande / Haricots verts	Fruit de saison
Mer 14	Carottes râpées à la vinaigrette	Paupiette de veau forestière Gratin de courgettes	Compote pomme/poire
Jeu 15	Menu thème : les couleurs de l'automne		
Ven 16	Salade de riz, gruyère et maïs	Merlu sauce crevettes et champignons / Ratatouille à la provençale	Fruit de saison

VACANCES SCOLAIRES

Lun 19	Champignons à la grecque	Nuggets de poulet Pommes aillées et persillées	Fruit de saison
Mar 20	Salade de coquillettes aux fromages	Steak haché grillé Haricots beurre à l'anglaise	Compote de pomme
Mer 21	Betteraves rouges à la vinaigrette	Brochette d'agneau Haricots grains panachés	Petits suisses nature
Jeu 22	Salade tendre pousse à la vinaigrette	Brandade de morue au gratin	Fruit de saison
Menu alternatif :			
Ven 23	Salade de céleri aux fruits et noix	Tortis au gruyère & courgettes à l'italienne	Doony's au chocolat
Lun 26	Velouté à la crème	Omelette Boulgour safrané	Abricots secs
Menu alternatif :			
Mar 27	Salade coleslaw	Quiche à la provençale Petits pois	Yaourt soja myrtille
Mer 28	Segments de pomelos	Émincé de bœuf à la tomate / Frites	Yaourt au citron
Jeu 29	Sardines à la tomate	Poulet sauce poulet Poêlée à l'orientale	Fruit de saison
Ven 30	Salade de concombre à la vinaigrette	Cabillaud à la Calaisienne / Riz blanc	Tarte aux pommes & rhubarbe

	ENTRÉE	PLAT	FROMAGE / DESSERT
Jeu 1^e	Salade verte	Galette de sarrasin	Crème renversée
Ven 2	Carottes râpées vinaigrette	Semoule aux raisins secs	Pêche à la menthe
Lun 5	Courgettes râpées	Quiche aux poireaux	Glace à la fraise
Mar 6	Pâté de lentilles	Galettes de pommes de terre	Ile flottante
Mer 7	Flan de légumes	Polenta et poêlée de poivrons	Panna cotta au kiwi
Jeu 8	Taboulé aux pois chiche	Tarte à la tomate	Compotée d'abricots
Ven 9	Tartine de fromage blanc	Champignons farcis	Poire au chocolat
Lun 12	Courgettes râpées à la grecque	Cake aux légumes	Pruneaux au jus
Mar 13	Crevettes au curry	Salade de pommes de terre et tomate	Carrot cake
Mer 14	Laitue à la vinaigrette	Gratin de bette, pommes de terre et sauce tomate	Mousse de fruit
Jeu 15	Soufflé aux épinards	Mâche vinaigrette	Entremets saveur pistache
Ven 16	Iceberg vinaigrette	Quiche aux roquefort, poire et noix	Brochette de fruit
Lun 19	Tzatziki	Quinoa à l'orange et avocat	Faisselle à la confiture
Mar 20	Maquereau au poivre	Crumbles courgettes et feta	Far breton
Mer 21	Râpe de radis noir	Flammekueche	Pomme au four caramélisée
Jeu 22	Salade composée	Flan de carottes	Fromage blanc à la crème de marron
Ven 23	Blinis et saumon	Poireaux à la crème d'amande	Cake à l'orange
Lun 26	Potage de légumes	Chou rouge au pilpil	tarte à la cassonade
Mar 27	Batavia vinaigrette	Ravioles au fromage	Compotée de fruits
Mer 28	Cake aux olives	Salade d'endives aux noix	Banane flambée
Jeu 29	Croque soja à la provençale	Haricots beurre	Mangue
Ven 30	Feuille de chêne vinaigrette	Pizza aux légumes	Ananas à la cardamome

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

