

# Menu des écoliers

Pour la santé des enfants, Beauvais s'engage

## MARS 2021

Vacances d'hiver : semaine du 1<sup>er</sup> au 5 mars



LUNDI 1<sup>ER</sup>

Roulé savoyard  
Émincé de bœuf bourguignon  
carottes au jus   
Fruit de saison

JEUDI 4

Salade de céréales à l'indienne   
Pintade forestière   
Haricots plats d'Espagne  
Petits suisses nature 

MARDI 2 : MENU ALTERNATIF

Potage de légumes  
Couscous et légumes   
 Édam / Ananas sirop

VENDREDI 5

Salade de blanc de dinde   
Dos de colin à l'anglaise   
Riz blanc   
Tarte au chocolat

MERCREDI 3

Salade coleslaw   
Mitonné de veau à l'italienne   
Coquillettes   
Fruit de saison



Semaine du 22 au 26 mars

LUNDI 22 : MENU ALTERNATIF

Œuf à la vinaigrette  
Ébly / Ratatouille à la  
provençale   
Tome noire / kiwi

JEUDI 25

Brocolis à la vinaigrette   
Filet de hoki sauce dieppoise  
Macaronis   
Fruit de saison

MARDI 23

Pâté en croute de volaille  
Saucisse chipolatas\* au four  
Choux de Bruxelles   
Gouda  / Banane

VENDREDI 26 :

MENU PRINTEMPIER

Asperges blanches  
vinaigrette   
Brochette de volaille  
aux épices du soleil Poêlée  
printanière  
Tarte rosace aux fruits

MERCREDI 24

Laitue à la vinaigrette   
Carbonnade flamande  
Frites   
Fromage blanc 



Semaine du 8 au 12 mars

LUNDI 8

Potage de carottes  
Raviolis  
Édam  / Fruit de saison

JEUDI 11

Endives vinaigrette   
Brandade de morue au gratin   
Compote de pomme & poire 

MARDI 9

Salade de coquillettes au thon   
Nuggets de poulet  
Printanière de légumes  
Yaourt aromatisé

VENDREDI 12 : MENU ALTERNATIF

Macédoine à la Russe   
Quiche aux légumes  
Haricots verts   
Flan pâtissier

MERCREDI 10

Betteraves rouges vinaigrette   
Émincé de bœuf braisé   
Poêlée à l'orientale  
Fruit de saison



Semaine du 29 au 31 mars

LUNDI 29

Salade panachée ciselée  
Hachis parmentier   
Compote de pomme 

MERCREDI 31

Chou rouge aux pommes  
et noix   
Blanquette de veau   
Riz basmati   
Flan au caramel

MARDI 30 : MENU ALTERNATIF

Salade de conchiglies à  
leerdammer   
Omelette au fromage  
Petits pois & carottes  
Fruit de saison 



Semaine du 15 au 19 mars

LUNDI 15 : MENU ALTERNATIF

Potage de légumes verts   
Lasagnes de légumes  
Leerdammer / Compote pomme  
& fraise

JEUDI 18

Salade composée   
Escalope de porc\* aux amandes   
Gratin de courgettes  
Fruit de saison 

MARDI 16

Pizza au fromage  
Filet de poulet  vallée d'Auge  
Jardinière de légumes  
Fromage blanc 

VENDREDI 19

Cœurs de palmiers & artichaut  
vinaigrette   
filet de perche au beurre citronné  
Lentilles au jus   
Tarte tropézienne

MERCREDI 17

Chou-fleur à la crème   
Steak haché grillé & ketchup  
Boulgour safrané   
Fruit de saison



**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](mailto:upc@beauvais.fr)

**Beauvais**  
CŒUR DE L'OISE, CŒUR DE VIE !



UNITÉ DE  
PRODUCTION  
CULINAIRE  
BEAUVAIS

**Vivons  
forme**  
à Beauvais

# Mars

Menu à thème du  
vendredi 26 mars 2021

## Menu Printanier

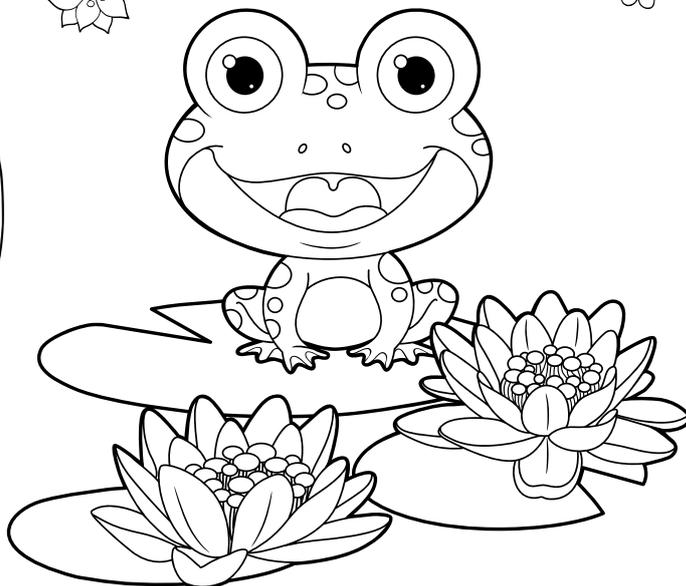
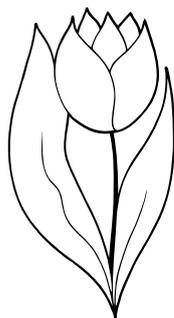
Asperges blanches

Brochette de volaille aux  
épices du soleil  
Poêlée printanière

Tarte rosace aux fruits

Bon appétit!

Vive le printemps



## Gâteau à la carotte

Préparation 20 mn / Cuisson 1h

Moule haut

Ingrédients (6/8 personnes) :

375 g de carottes

180g de poudre de noisette

150g de beurre

3 œufs

130g de cassonade 1cc de cannelle

1 pincée de sel

1 sachet de levure chimique



Préparation :

Peler, laver, râper les carottes

Griller la moitié de la poudre de noisette, à sec dans une poêle puis laisser refroidir

Faire fondre doucement le beurre

Préchauffer le four à 180/200°C

Fouetter les œufs en omelette

Mélanger les œufs, les carottes, les 2 poudre de noisette et la cannelle ajouter le beurre fondu, la farine, la levure, la cassonade et le sel

Beurrer 1 moule, puis le saupoudrer de cassonade.

Verser la pâte et enfourner environ 1h

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau

Bon appétit!

Colorie selon les numéros :



1 = rose

2 = bleu

3 = vert

4 = jaune

5 = orange

6 = marron

7 = rouge

8 = noir