

Menu **MAI 2024** des écoliers



<p>Mercredi 1^{er}</p> 	<p>Jeudi 2</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Oeuf sauce vinaigrette Riz piémontais Cantal Fruit de saison 	<p>Vendredi 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de perles aux poivrons Filet de lieu à la dieppoise Gratin de courgettes & pommes de terre Tarte aux pommes 		
<p>Lundi 6</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Farandole de légumineuses vinaigrette Cappelletis aux 5 fromages Fruit de saison 	<p>Mardi 7</p> <ul style="list-style-type: none"> Tomate vinaigrette Sauté de porc* ou de veau provençale Purée de patates douces Yaourt brassé aux fruits mixés 	<p>Mercredi 8</p> 	<p>Jeudi 9</p> 	<p>Vendredi 10</p> 
<p>Lundi 13</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de riz vinaigrette Rôti de dinde au jus Purée blanche Fruit de saison 	<p>Mardi 14</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Crêpes champignons Gratin de légumes provençale Camembert Compote pomme poire 	<p>Mercredi 15</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade composée vinaigrette Poulet rôti Poêlée camarguaise Kiri Fruit de saison 	<p>Jeudi 16</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Salade pommes de terre au gouda Quiche aux légumes Haricots beurre à l'anglaise Fromage blanc 	<p>Vendredi 17</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres au vinaigre balsamique Filet de colin meunière Riz à la tomate Saint Nectaïre Tarte aux fraises
<p>Lundi 20</p> 	<p>Mardi 21</p> <ul style="list-style-type: none"> Segments de pomelos Poulet sauté chasseur Purée de panais gratinée Emmental Fruit de saison 	<p>Mercredi 22</p> <ul style="list-style-type: none"> Cocktail de la mer Goulash de boeuf Poêlée printanière Petits suisses aux fruits 	<p>Jeudi 23</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade brocolis à la crème Cabillaud à la calaisienne Pommes vapeur Bûche de chèvre Fruit de saison 	<p>Vendredi 24</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de betterave moutarde à l'ancienne Omelette nature Coquillettes sauce tomate Brownie
<p>Lundi 27</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de taboulé Bullbeef sauce tomate Poêlée de ratatouille Saint Paulin Fruit de saison 	<p>Mardi 28</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles aux crudités Gratin de chou fleur et pommes de terre Petits suisses nature Madeleine aux oeufs frais 	<p>Mercredi 29</p> <ul style="list-style-type: none"> Vol-au-vent thon & fromage Poulet wings thym citron Pommes noisettes Roitelet Fruit de saison 	<p>Jeudi 30</p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Couscous et légumes Crème Mont Blanc praliné 	<p>Vendredi 31</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de riz à la pêche et mimolette Saumon au beurre citronné Bouquetière de légumes Flan pâtissier

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'arrivage**
Pour tous renseignements : upc@beauvais.fr

LÉGENDE :

- : recette UPC
- : viande d'origine française
- : issu de l'agriculture biologique
- * : menu de substitution