

# Menu **SEPTEMBRE 2024** des écoliers



<p><b>Lundi 2</b></p> <p>Lasagne bolognaise   Emmental   Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 3</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Melon   Omelette nature            Pommes potatoes wedges   Petits suisses nature</p>	<p><b>Mercredi 4</b></p> <p> Paupiette de veau au jus /  Lentilles à la dijonnaise            Camembert   Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 5</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Carottes rapées mimosa   Gratin de chou fleur &amp; pommes de terre   Yaourt vanille</p>	<p><b>Vendredi 6</b></p> <p> Salade de chou rouge à la vinaigrette   Lieu au beurre citronné   Pommes fondantes            Flan patissier</p>
<p><b>Lundi 9</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>            Oeuf sauce verte   Couscous au beurre, petits pois &amp; raisins secs   Yaourt brassé aux fruits mixés</p>	<p><b>Mardi 10</b></p> <p> Veau mitonné à l'italienne   Haricots plats d'Espagne   Edam   Fruit de saison</p>	<p><b>Mercredi 11</b></p> <p> Concombre à la crétoise   Steak haché grillé, ketchup &amp; frites   Crème dessert vanille</p>	<p><b>Jeudi 12</b></p> <p> Cabillaud à la calaisienne   Estouffade de pommes de terre &amp; carottes            St Paulin   Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 13</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Pastèque            Tomates farcies végétariennes            Eclair au chocolat</p>
<p><b>Lundi 16</b></p> <p> Salade de chou blanc, fruits &amp; noix   Rôti de dinde au jus   Boulgour à la tomate   Yaourt nature brassé</p>	<p><b>Mardi 17</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Salade du soleil à la mimolette            Pizza au fromage   Epinards au beurre   Crème dessert chocolat</p>	<p><b>Mercredi 18</b></p> <p> Boeuf aux olives   Coquillettes au beurre            Tomme de Savoie   Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 19</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Salade de tomate à la vinaigrette   Hachis parmentier campagnard végé   Fromage blanc à la fraise</p>	<p><b>Vendredi 20</b></p> <p>Salade pommes de terre &amp; gruyère   Dos de colin aux épices du soleil   Haricots verts à l'anglaise            Tarte bourdaloue</p>
<p><b>Lundi 23</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Salade de brocolis à la crème   Pommes de terre à la normande   Flan caramel</p>	<p><b>Mardi 24</b></p> <p> Sauté de porc* (ou de veau) forestier   Flageolets            Carré de l'est   Fruit de saison</p>	<p><b>Mercredi 25</b></p> <p>Céleri rémoulade   Poulet au curry   Riz blanc   Yaourt brassé aux fruits mixés</p>	<p><b>Jeudi 26</b></p> <p> Salade de conchiglies au Leerdammer            Filet de colin meunière   Carottes à la crème   Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 27</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Taboulé   Quenelles sauce forestière   Jardinière de légumes            Tarte normande</p>
<p><b>Lundi 30</b></p> <p> Salade meli melo de céréales   Sauté de veau aux carottes multicolores   Fruit de saison</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>L'UPC se réserve le droit de modifier le menu en cas de grève, de non conformité de livraison ou d'incident de fabrication. <b>Fruit frais en fonction de l'arrivage</b>            Pour tous renseignements : <a href="mailto:upc@beauvais.fr">upc@beauvais.fr</a></p> </div> </div>			

## LÉGENDE :

- : cuisiné par nos chefs
- : issu de l'agriculture biologique
- : viande d'origine française
- : menu de substitution