

# Menu DÉCEMBRE 2024 des écoliers

<p><b>Lundi 2</b></p> <p>Salade panachée ciselée   Tartiflette   Fromage blanc &amp; confiture de fraise</p>	<p><b>Mardi 3</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Salade de brocolis à la crème de St Moret   Spaghettis bolognaise   végétale &amp; lentilles  Fruit de saison</p>	<p><b>Mercredi 4</b></p> <p> Salade waldorf   Sauté de veau marengo /  Estouffade de pommes de terre &amp; carottes   Petits suisses nature</p>	<p><b>Jeudi 5</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Salade lentilles au fromage Syrtos   Quenelles sauce forestière   Riz blanc   Compote pomme poire</p>	<p><b>Vendredi 6</b></p> <p> Salade de tomate au thon à la vinaigrette   Nuggets de poisson   Chou fleur au gruyère   Tropézienne</p>
<p><b>Lundi 9</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Potage mouliné aux légumes du potager   Chili sin carne   Yaourt nature brassé</p>	<p><b>Mardi 10</b></p> <p> Saucisses de toulouse* ou de volaille   Purée blanche   Edam   Fruit de saison</p>	<p><b>Mercredi 11</b></p> <p> Escalope de poulet à la normande   Haricots verts Carré de l'est   Crème dessert chocolat</p>	<p><b>Jeudi 12</b></p> <p> Salade de tortis à la Vache qui rit   Dos de cabillaud sauce hollandaise   Epinards au beurre   Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 13</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Carottes rapées mimosa à la vinaigrette   Boulettes de soja tomate basilic   Boulgour safrané   Moelleux chocolat</p>
<p><b>Lundi 16</b></p> <p> Salade de chou rouge aux noix et gruyère    Boeuf émincé façon stroganoff   Pommes vapeur   Petits suisses fruits</p>	<p><b>Mardi 17</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>    Raviolis à l'ail des ours &amp; au pistou St Paulin   Fruit de saison</p>	<p><b>Mercredi 18</b></p> <p>  Salade de céleri remoulade   Boudin blanc de volaille   Gratin dauphinois   Fromage blanc crème de marron</p>	<p><b>Jeudi 19</b></p> <p><i>Menu de Noël :</i>   Salade de noël   Filet de lieu meunière   Haricots verts à l'anglaise / Pommes potatoes wedges   Bûchette pâtisseries   chocolat / Clementines</p>	<p><b>Vendredi 20</b></p> <p> Salade betterave &amp; maïs vinaigrette   Sauté de dinde aux marrons   Purée Dubarry   Tarte multifruits</p>
<p><b>Lundi 23</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Omelette nature   Frites / Ketchup   Bûche chèvre   Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 24</b></p> <p>  Salade de boulgour aux légumes verts   Brochettes d'agneau aux épices du soleil   Flageolets   Bûche de Noël vanille</p>	<p><b>Mercredi 25</b></p> <p> <b>Jour Férié</b></p>	<p><b>Jeudi 26</b></p> <p> Colin filet à l'anglaise   Printanière de légumes   Emmental   Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 27</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Salade de fèves au concombre et feta   Couscous au beurre &amp; petits pois   Ananas au sirop</p>
<p><b>Lundi 30</b></p> <p> Salade endives, noix &amp; gruyère    Boeuf aux olives   Coquillettes au beurre   Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 31</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i>   Céréales gourmandes   Babybel   Crème dessert praliné</p>			

## LÉGENDE :

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

**BEAUVAIS**  
L'OISE EN CAPITALE

UNITÉ  
PRODUCTION  
CULINAIRE  
BEAUVAIS

**vif**  
Vivons sa forme

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