

Menu des écoliers



JUIN 2024




Lundi 3

Menu alternatif :
 Salade lentilles & feta
 Aiguillettes de blé
 & carottes / Ratatouille à
 l'huile d'olive
 Fruit de saison



Mardi 4

 Pastèque
 Brochette d'agneau
 à la russe
 Flageolets
 Yaourt brassé
 aux fruits mixés




Mercredi 5

  Salade de
 betteraves remoulade
 Poulet sauce poulette
 Jardinière de légumes
 St Nectaire
 Semoule au lait




Jeudi 6

 Salade camarguaise
 Dos de Colin à
 l'anglaise
  Carottes au jus
 St Paulin
 Fruit de saison

Vendredi 7

Menu alternatif :
 Salade californie
 Hachis parmentier
 campagnard
 Emmental
 Tarte rosace aux fruits





Lundi 10

Pâté croûte de volaille
 Sauté de dinde à la
 graine de moutarde
 Haricots verts
 Brie
 Fruit de saison




Mardi 11

Menu alternatif :
 Melon
 Spaghettis à la
 bolognaise végétale
 Fromage blanc





Mercredi 12

  Salade de brocolis
 à la crème de paprika
 Boeuf à la tomate
 Pommes vapeur
 Tome blanche
 Fruit de saison

Jeudi 13

Menu alternatif :
 Salade du soleil
 à la mimolette
 Quiche provençale
  Chou fleur-gruyère
 Yaourt brassé abricot




Vendredi 14

 Salade de carottes
 et pommes
 Filet de Lieu sauce
 crevettes
  Riz blanc
 Eclair au chocolat





Lundi 17

Menu alternatif :
 Salade composée & oeuf
 dur vinaigrette
 Epinards au beurre et
 pommes de terre
 Edam
 Crème dessert vanille





Mardi 18

Filet de maquereau
 à la tomate
 Sauté de porc ou
 veau forestier*
  Petits pois-carottes
 Caprice des dieux
 Fraises au sucre

Mercredi 19

 Salade de concombre
 à la crétoise
 Filet de poulet aux
 épices du soleil
 Boulgour à la tomate
 Petits suisses nature

Jeudi 20

  Salade taboulé
 Cabillaud mayonnaise
 Macédoine de légumes
 Bûche chèvre
 Fruit de saison





Vendredi 21

Menu alternatif :
 Salade composée d'été
 Pizza aux fromages
 Fondue tomates
 & courgettes
 Glace esquimaux
 au chocolat




Lundi 24

Radis beurre
 Rôti de volaille froid
 Salade piémontaise
 Camembert
 Fruit de saison




Mardi 25

Menu alternatif :
  Tomate mimosa
 vinaigrette
 Boulettes de soja tomate
 basilic / Riz creole
  Petits suisses fruits

Mercredi 26

 Salade de fèves au
 concombre
 Boeuf bourguignon
 Tagliatelles au beurre
 Brie
 Cerises

Jeudi 27

Menu alternatif :
 Salade de perles au
 gruyere
 Omelette / Pommes
 potatoes wedges
 Yaourt nature brassé

Vendredi 28

Melon canari
 Salade niçoise
 Gouda
 Tarte framboise

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



: issu de l'agriculture biologique



: viande d'origine française



* : menu de substitution

BEAUVAIS
L'OISE EN CAPITALE

UNITÉ
PRODUCTION
CULINAIRE
BEAUVAIS

vif
Vivants en forme