

Menu **JUILLET 2024** des écoliers



<p>Lundi 1^{er}</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Asperges blanches sauce mousseline Omelette au fromage Purée de courgettes Crème dessert chocolat</p>	<p>Mardi 2</p> <p>Sardines à l'huile Sauté de veau au curry Estouffade pommes de terre-carottes Camembert Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 3</p> <p>Salade de tomate à la vinaigrette Filet de poulet à la normande Boulgour safrané Yaourt aromatisé à la pêche</p>	<p>Jeudi 4</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Salade céleri aux fruits & noix Quenelles sauce forestière / Haricots verts à l'anglaise Saint paulin Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 5</p> <p>Menu passage de la flamme olympique en Normandie / Bretagne Crêpes aux champignons Dos de colin sauce armoricaine / Riz aux poivrons multicolores Carré noisette aux 2 chocolats special JO</p>
<p>Lundi 8</p> <p>Salade laitue mimosa Poulet au citron Pâtes tortis Tome noire Fruit de saison</p>	<p>Mardi 9</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Melon canari Couscous et légumes Emmental Glace framboise-orange-ananas</p>	<p>Mercredi 10</p> <p>Salade cervelas de volaille vinaigrette Boeuf braisé Gratin de brocolis & pommes de terre Brie / Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 11</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Salade macedoine à la vinaigrette Cappelletti aux 5 fromages Fromage blanc à la fraise</p>	<p>Vendredi 12</p> <p>Salade concombres crevette sauce aurore Cabillaud au beurre citronné Ebluy aux légumes Clafoutis aux griottes</p>
<p>Lundi 15</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Oeuf sauce aioli Riz blanc petits pois Carré de l'est Fruit de saison</p>	<p>Mardi 16</p> <p>Pastèque Poulet basquaise Poêlée printanière Fromage blanc</p>	<p>Mercredi 17</p> <p>Salade carottes rapées vinaigrette Steak haché grillé & ketchup / Pommes potatoes Roty Cantal / Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 18</p> <p>Salade piémontaise pommes de terre & volaille Saumon au beurre citronné Lentilles au jus Mousse au chocolat</p>	<p>Vendredi 19</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Salade du berger Chili sin carne Gouda Glace esquimaux à la fraise</p>
<p>Lundi 22</p> <p>Melon Saucisses de volaille à l'ail des ours Frites Petits suisses aux fruits</p>	<p>Mardi 23</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Légumineuses à l'ancienne Tagliatelles au beurre Poêlée brocolis-champignons St nectaire Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 24</p> <p>Salade concombres vinaigrette balsamique Brochettes de volaille aux épices du soleil Ratatouille / Edam / Salade de fruits ananas orange</p>	<p>Jeudi 25</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Salade de conchiglies, tomates & oeufs Falafels de fèves Chou fleur au gruyère Yaourt nature sucré</p>	<p>Vendredi 26</p> <p>Salade de radis rondelles à la crème Dos de cabillaud sauce hollandaise Courgettes & pommes de terre Glace sundae vanille sauce caramel</p>
<p>Lundi 29</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Meli melo de céréales Pommes de terre à la normande Kiri / Fruit de saison</p>	<p>Mardi 30</p> <p>Salade du soleil Nuggets de poulet Pâtes papillons Crème dessert vanille</p>	<p>Mercredi 31</p> <p>Salade du pêcheur Lamb roll sauce chasseur Haricots grains panachés Caprice des dieux Fruit de saison</p>	<p>BONNES VACANCES</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. **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