

# Menu **JANVIER 2025** des écoliers



<p><b>Jeudi 2</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Raviolis aux légumes du soleil</li> <li>Saint paulin</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Vendredi 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes rapées vinaigrette</li> <li> Cabillaud à la calaisienne</li> <li> Purée patates douces</li> <li>Tarte à la noix de coco</li> </ul>			
<p><b>Lundi 6</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagnes aux légumes</li> <li> Camembert</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Mardi 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Chou blanc vinaigrette à l'ancienne</li> <li>  Bullbeef sauce tomate</li> <li>Pommes potatoes wedges</li> <li> Yaourt framboise</li> </ul>	<p><b>Mercredi 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade douceur au fromage</li> <li> Sauté de dinde marengo</li> <li>  Riz blanc</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Jeudi 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Céleri rémoulade</li> <li> Colin sauce nantua</li> <li> Pommes fondantes</li> <li> Petits suisses nature</li> </ul>	<p><b>Vendredi 10</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aiguillettes de blé &amp; carottes</li> <li>  Chou fleur à la crème</li> <li>Brie / Galette des rois</li> </ul>
<p><b>Lundi 13</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Potage aux légumes variés</li> <li>  Hachis parmentier</li> <li> Fromage blanc</li> </ul>	<p><b>Mardi 14</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de lentilles à la feta</li> <li>Quiche aux trois fromages</li> <li>  Haricots verts</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Mercredi 15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade du soleil à la mimolette</li> <li> Mitonné de veau</li> <li>  Macaronis au fromage</li> <li> Yaourt brassé aux fruits mixés</li> </ul>	<p><b>Jeudi 16</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade composée gruyère vinaigrette</li> <li> Nuggets de pois chiches/ Frites / Ketchup</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Vendredi 17</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Salade de tortis à la crème</li> <li> Saumon au beurre citronné</li> <li> Poireaux crème au gratin</li> <li>Gaufre au sucre</li> </ul>
<p><b>Lundi 20</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de pois chiches &amp; feta</li> <li> Omelette nature</li> <li> Coquillettes à la tomate</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Mardi 21</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Poulet sauce poulet</li> <li> Jardinière de légumes</li> <li>Bûche chèvre</li> <li>Crème dessert chocolat</li> </ul>	<p><b>Mercredi 22</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade coleslaw</li> <li>   Boeuf émincé braisé</li> <li>  Ebly aux légumes</li> <li> Petits suisses fruits</li> </ul>	<p><b>Jeudi 23</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade panachée gruyère et noix</li> <li>Brandade de morue au gratin</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Vendredi 24</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Poireaux à la crème</li> <li> Tomates farcies végétariennes</li> <li> Tarte aux pommes</li> </ul>
<p><b>Lundi 27</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Salade de crozets automnale</li> <li> Saucisses de volaille</li> <li>  Lentilles au jus</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Mardi 28</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage</li> <li>  Riz piémontais</li> <li> Yaourt aux myrtilles</li> </ul>	<p><b>Mercredi 29</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de perles au gruyère</li> <li> Poulet au citron</li> <li>  Courgettes &amp; pommes de terre</li> <li> Fromage blanc vanille</li> </ul>	<p><b>Jeudi 30</b></p> <p><i>Menu alternatif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade multi légumineuse &amp; mimolette</li> <li> Quenelles sauce forestière</li> <li> Purée de céleri</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Vendredi 31</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes rapées aux raisins secs</li> <li> Filet de colin à l'anglaise</li> <li> Épinards à la crème</li> <li>Tarte bourdaloue</li> </ul>

**BEAUVAIS**  
L'OISE EN CAPITALE

UNITÉ de  
PRODUCTION  
CULINAIRE  
BEAUVAIS

**vif**  
Vivons en ferme

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](mailto:upc@beauvais.fr)

#### LÉGENDE :

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