

Menu **FÉVRIER 2025** des écoliers



Lundi 3 <i>Menu alternatif :</i> Spaghettis à la bolognaise végétale St Paulin Fruit de saison	Mardi 4 Salade de boulgour à l'indienne Sauté de dinde à la graine de moutarde Haricots beurre à la crème Yaourt nature brassé	Mercredi 5 Salade waldorf mimolette Steak haché grillé ketchup / Pommes noisettes Fruit de saison	Jeudi 6 Salade de thon aux légumes croquants Dos de cabillaud aux épices du soleil Coquillettes beurre Fromage blanc à la fraise	Vendredi 7 <i>Menu alternatif :</i> Chili sin carne Edam Crêpe fraîche au sucre
Lundi 10 Sauté de veau aux carottes multicolores Bûche de chèvre Fruit de saison	Mardi 11 <i>Menu alternatif :</i> Potage mouliné de légumes verts Pommes de terre à la normande Petits suisses aux fruits	Mercredi 12 Salade de mâche au gruyère et noix Lamb roll sauce chasseur / Eby Fruit de saison	Jeudi 13 <i>Menu alternatif :</i> Pizza fromage Omelette nature Poêlée campagnarde Flan caramel	Vendredi 14 Dos de colin sauce armoricaine Riz aux poivrons multicolores Emmental Tarte au chocolat
Lundi 17 <i>Menu alternatif :</i> Oeuf vinaigrette Raviolis ricotta épinards Fruit de saison	Mardi 18 Boeuf émincé à la tomate Boulgour safrané Cantal / Fromage blanc & confiture abricot	Mercredi 19 Salade pommes de terre à la mimolette Escalope de poulet au cerfeuil / Haricots grains panachés Fruit de saison	Jeudi 20 Dés de betterave vinaigrette Filet de colin meunière Gratin dauphinois Petits suisses nature	Vendredi 21 <i>Menu alternatif :</i> Céleri vinaigrette Quiche aux légumes Chou fleur au gruyère Flan pâtissier
Lundi 24 Lasagne bolognaise Tome noire Fruit de saison	Mardi 25 <i>Menu alternatif :</i> Salade chou rouge, noix et gruyère Boulettes de soja tomate basilic Macaronis Mousse au chocolat	Mercredi 26 Sardine à la tomate Boeuf émincé bourguignon Pommes vapeur Fruit de saison	Jeudi 27 <i>Menu alternatif :</i> Riz blanc & lentilles au jus Brie Crème dessert caramel	Vendredi 28 Dos de cabillaud sauce dieppoise Gratin de brocolis pommes de terre Emmental Eclair au chocolat

LÉGENDE :



: cuisiné par nos chefs



: viande d'origine française



: assemblé sur place
 : issu de l'agriculture biologique



: menu de substitution

BEAUVAIS
L'OISE EN CAPITALE

UNITÉ
PRODUCTION
CULINAIRE
BEAUVAIS

vif
Vivons sa forme