

Menu MARS 2025 des écoliers



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chou-fleur ail et fines herbes Céréales gourmandes Fruit de saison 	<p>Menu Mardi gras</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade panachée Cheeseburger / Frites Beignet aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Raviolis à la volaille Bûche de chèvre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade pommes de terre à la mimolette Dos de colin sauce Café de Paris Poêlée de ratatouille à l'huile d'olive Fromage blanc 	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Farandole de légumineuses Riz aux amandes Epinards au beurre Tarte au citron
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> Couscous poulet et merguez Brie Crème dessert au speculos 	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade lentilles & feta Omelette nature Pommes aillées & persillées Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Agneau estouffade champignons de paris Petits pois / carottes Yaourt brassé aux fruits mixés 	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade chou blanc, fromage, fruits & noix Raviolis aux légumes du soleil Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Cabillaud au beurre citronné Haricots verts à l'anglaise Camembert Tarte normande
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Lasagnes aux légumes Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade haricots verts à la vinaigrette Bœuf émincé façon stroganoff Purée blanche Yaourt arôme pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade craquante de boulgour Aiguillettes de poulet vallée d'auge Printanière de légumes Petits suisses nature 	<ul style="list-style-type: none"> Salade fromagère Filet de colin à l'anglaise & citron Ebly Fruit de saison 	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées mimosa Nuggets de poisson Coquillettes au beurre Gâteau basque
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Salade macaronis aux 2 fromages Bœuf mode Yaourt nature sucré 	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade betterave crue mimolette Riz blanc lentilles au jus Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de crozets automnale Sauté de dinde Haricots blancs à la bretonne Mousse au chocolat au lait 	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Gratin de potiron, pommes de terre & carottes au mascarpone St paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Champignons frais à la crème Pavé de saumon grillé à l'oseille Chou-fleur au gruyère Tarte aux framboises
Lundi 31	<p>Menu alternatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri remoulade Ravioles sauce fromagère Poêlée brocolis & champignons Fruit de saison 			

BEAUVAIS
L'OISE EN CAPITALE



LÉGENDE :

: cuisiné par nos chefs

: viande d'origine française

: assemblé sur place

: issu de l'agriculture biologique

: menu de substitution

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