








Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurant scolaire de Beaurepaire et Saillenard



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	Repas végétarien  TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BIO ET POIVRONS 
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE NATURE BIO 	POULET RÔTI AUX HERBES	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
TORTIS	COURGETTES BRAISEES	FRITES	EPINARDS BECHAMEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
YAOURT AROMATISE	DONUT	ROCHER COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON HVE 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurant scolaire de Beaurepaire et Saillenard



lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES BIO VINAIGRETTE 	Repas végétarien  PASTEQUE	TABOULE
SAUTE DE POULET AUX OLIVES	ROTI DE PORC AU JUS	TORTELLINIS AU FROMAGE	POISSON MSC MEUNIÈRE 
SEMOULE BIO  HARICOTS BEURRE PERSILLES			POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO 
FRUIT DE SAISON	CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurant scolaire de Beaurepaire et Saillenard



REPAS BORD DE MER

Repas végétarien 			
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
OEUFS MIMOSA	DUO DE MELON	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	BATONNETS DE CONCOMBRES SAUCE AU FROMAGE BLANC
BOULETTE DE SOJA A LA TOMATE ET AU BASILIC	PILON DE POULET ROTI MARINE	SAUTE DE BOEUF LOCAL A L'ANCIENNE 	CARBONARA DE SAUMON MSC 
RIZ IGP 	RATATOUILLE	FRITES	COURGETTES BRAISEES
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
CREME VANILLE	GLACE	FRUIT HVE DE SAISON 	CHATEAU DE SABLE (SABLE AUX PETITES DE CHOCOLAT DU CHEF)

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 





Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024


Restaurant scolaire de Beaurepaire et Saillenard




lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
BETTERAVES ROUGES BIO 	MELON 	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	TOAST AU CHEVRE
EMINCE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE ET AU MIEL 	QUENELLES NATURES	LASAGNE BOLOGNAISE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CREVETTES 
RIZ BIO MADRAS 	EPINARDS A LA CREME	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE AOP 	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	OEUFS A LA NEIGE	SALADE DE FRUITS	COOKIE DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 





Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurant scolaire de Beaurepaire et Saillenard



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
TABOULE	TOMATES VINAIGRETTE	Repas végétarien EFFILOCHÉ D'ENDIVES VINAIGRETTE	FLAMMEKUECHE FEUILLETÉE DU CHEF
SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE 	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	GRATINE DE LA MER AU COLIN 
CAROTTES BIO LOCALES 	HARICOTS VERTS	COQUILLETES BIO 	TOMATES PROVENCALES
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POIRES DU CHEF	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurant scolaire de Beaufort et Saillenard



lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2023 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE			
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL 	CELERI REMOULADE 	TOAST GRATINÉ A L'EMMENTAL
PILON DE POULET AU JUS	SAUTE DE PORC LOCAL AU CURRY 	CRUMBLE AUX POIS CHICHES, LEGUMES D'ETE ET CHEVRE	MOUSSAKA AU THON ET LEGUMES
PIPERADE	COURGETTES BRAISEES	RIZ BIO CREOLE 	-
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
GLACE	LA KOBANDRAVINA	FRUIT DE SAISON HVE 	COMPOTE DE POMMES BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 






Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurant scolaire de Beaurepaire et Saillenard



Repas végétarien 		Repas Halloween	
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES BIO 	VELOUTE DE BUTTERNUT	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
BOULETTES DE SOJA SAUCE THAI AU BASILIC	SAUTE DE BOEUF LOCAL FACON GRAND MERE 	DES P'TITES BETES DANS L'ASSIETTE (coquillettes facon risotto au chorizo)	CALAMARS A LA ROMAINE
SEMOULE BIO 	POTIMARRON ROTI	LAITAGE	HARICOTS VERTS A L'ETUVÉ
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	COOKIES A LA CAROTTE ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON HVE 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.