



MENUS MAI / JUIN

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 05 mai	Repas végétarien 	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
BETTERAVES, VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE		CAROTTES RÂPÉES AU JUS D'AGRUMES
PASTA PARTY BOLOGNAISE	RIZ BIO AUX DEUX LENTILLES BIO FAÇON RISOTTO 		TARTE AU THON
TORTIS	COURGETTES BRAISÉES		FONDUE DE POIVRONS AUX OIGNONS
EMMENTAL	FROMAGE BLANC NATURE		BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON		POT DE GLACE VANILLE-FRAISE



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MAI / JUIN

ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
CHIFFONNADE DE BATAVIA AU MAÏS, VINAIGRETTE	TOMATES, VINAIGRETTE	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE, PERSIL ET OIGNON ROUGE OEUF MIMOSA
SAUTÉ DE POULET AU CURRY	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL AU PARMESAN AOP	FILET DE COLIN MSC, SAUCE À LA CRÈME
BROCOLIS AUX OIGNONS	Frites	COQUILLETES BIO	FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL
MIMOLETTE	MAROILLES AOP	YAOURT SUCRÉ	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE
DONUT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MAI / JUIN

ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
ROSETTE	SALADE VERTE	MELON	RADIS ROSES RÂPÉS, SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
AIGUILLETES DE POULET AUX CORNFLAKES	JAMBON BRAISÉ	CROQUE TOMATE MOZZARELLA	COLIN MSC MEUNIÈRE
GRATIN DAUPHINOIS	HARICOTS VERTS BRAISÉS	COURGETTES AUX OIGNONS	RATATOUILLE DU CHEF
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX ŒUFS DU CHEF	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Repas végétarien



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MAI / JUIN

ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 				
lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin	
PASTÈQUE	CRÊPE AU JAMBON	SALADE VERTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS	
PASTASOTTO DE COURGETTES AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	PARMENTIER DE POULET AU CHÈVRE	FILET DE COLIN MSC, SAUCE À L'OSEILLE 	
YAOURT NATURE	HARICOTS BEURRE À L'AIL 	CAMEMBERT	PIPERADE	
	MIMOLETTE		EMMENTAL	
BÂTONNET DE GLACE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SPANDAUER	



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MAI / JUIN

ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
FERIE	MELON	Repas végétarien  CONCOMBRES SAUCE BULGARE	LENTILLES FAÇON DIJONNAISE
	RÔTI DE VEAU, SAUCE À LA CRÈME	COURGETTES PROVENÇALES, CRUMBLE AUX AMANDES ET PARMESAN AOP	CALAMARS À LA ROMAINE, SAUCE PROVENÇALE
	Frites	SEMOULE HVE	CAROTTES FAÇON VICHY
	BRIE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE
	CRÈME DESSERT PRALINÉ	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FLAN PÂTISSIER DU CHEF SANS PÂTE



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MAI / JUIN

ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	Repas végétarien 			
	lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	SALADE VERTE	SALADE DE RIZ, MAÏS ET POIVRONS, VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE POULET À LA MEXICAINE	CROQUE TOMATE MOZZARELLA	LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF	FILET DE COLIN MSC, SAUCE À L'ANETH 
	PETITS POIS AU JUS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		GRATIN DE COURGETTES
	SAINT PAULIN	BRIE	GOUDA	CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	MELON	TARTE AUX PÊCHES



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MAI / JUIN

ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 	lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
PASTÈQUE	TABOULÉ	BETTERAVES, SAUCE BULGARE	TOMATES, VINAIGRETTE	
AUBERGINES À L'ITALIENNE	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	CHIPOLATA GRILLÉE AU THYM	RISOTTO DE COLIN MSC AUX CREVETTES ET PARMESAN AOP 	
TORTIS	CAROTTES BIO FAÇON VICHY 	PURÉE DE POMMES DE TERRE		
TOMME NOIRE	EMMENTAL	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	
POT DE GLACE	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC ET MUESLI AU MIEL	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MAI / JUIN

ECOLE DE BEAUREPAIRE SAILLENARD

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

30/06/2025	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
SALADE DE PENNES AU THON ET BASILIC	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON		
RÔTI DE PORC, SAUCE BARBECUE	TACOS MEXICAIN		
CHOUX DE BRUXELLES RISSOLÉS	SALADE VERTE		
MIMOLETTE	GOUDA		
PASTÈQUE	BÂTONNET DE GLACE AU CHOCOLAT		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.