



MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE

 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).

	Repas végétarien 		
	lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	
	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre	
BETTERAVES	SALADE VERTE	TABOULÉ LIBANAIS	SALADE DE COQUILLETES HVE SAUCE COCKTAIL 
SAUCE CARBONARA	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE MERLU MSC 
MACARONIS HVE 		CAROTTES BRAISÉES	BROCOLIS À L'AIL
BRIE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	TARTE FAÇON FLAN À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE

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 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
CHIFFONNADE DE SALADE VERTE ET CROÛTONS	FÉRIÉ	VELOUTÉ DE POTIRON	FRIAND AU FROMAGE
BOULETTE AU BOEUF AUX ÉPICES		PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	FILET DE COLIN MSC 
POMMES DE TERRE RISSLÉES		FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	GRATIN D'ÉPINARD
GOUDA		SAINT PAULIN	YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE FRAISES		FRUIT DE SAISON	CAKE VANILLE DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE

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 	Menu Alsacien		
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
COLESLAW	CHIFFONNADE DE SALADE VERTE BIO 	MACÉDOINE AUX LÉGUMES À L'ÉCHALOTE VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES
OMELETTE AUX OIGNONS	CHOUCRUTE GARNIE DU CHEF	RÔTI DE PORC	CARBONARA DE SAUMON MSC 
PETITS POIS AU JUS		RATATOUILLE DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	COQUILLETES HVE 
MIMOLETTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	BRIE	YAOURT SUCRÉ
CRÈME DESSERT À LA VANILLE	TARTE ALSACIENNE	ROSE DES SABLES	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE

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 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES AUX ORANGES	CHIFFONNADE DE SALADE VERTE ET CROÛTONS	SALADE DE RIZ ET MAÏS
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	OEUF DUR	JAMBON	NUGGETS AU POISSON
RIZ PILAF	EPINARDS À LA CRÈME	FRITES	BROCOLIS AUX OIGNONS
CANTAL AOP 	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	YAOURT SUCRÉ
CRÈME AUX OEUFS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA DU CHEF AU COULIS DE FRAISES	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE

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 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
SALADE VERTE VINAIGRETTE	POTAGE AUX LÉGUMES BIO 	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE	VELOUTÉ DE COURGETTES À LA CRÈME DE FROMAGE
TARTIFLETTE (REBLOCHON AOP) 	STEAK HÂCHÉ BIO DE BOEUF 	BOLOGNAISE DE POIS BIO 	CALAMARS À LA ROMAINE
	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	COQUILLETES HVE À LA FARINE DE BLÉ ET POIS CHICHE 	PURÉE DE POTIRON
LAITAGE	MIMOLETTE	FROMAGE BIO 	SAINT NECTAIRE AOP 
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	BANANE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE

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 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
SALADE VERTE	CHOU CHINOIS RÂPÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUCISSE KNACK	SAUTÉ DE POULET TEX MEX	QUENELLES NATURES	MOULES MARINIÈRES
LENTILLES VERTES AU JUS	PÂTES PAPILLONS HVE 	BROCOLIS À L'AIL	FRITES
BRIE	GOUDA	TOMME NOIRE	EMMENTAL
LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	ROULÉ À LA CONFITURE D'ABRICOT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE

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 		Repas de Noël 	
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
MÉLANGE DE CRUDITÉS	POTAGE DE LÉGUMES	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHON	SALADE VERTE MAÏS CROÛTONS
QUICHE AU FROMAGE DU CHEF	BOLOGNAISE AU BOEUF	BOUCHÉE À LA REINE SAUCE CAJUN	FISH AND CHIPS DE COLIN MSC, SAUCE À L'ANETH 
ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	PENNE HVE	RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	SAINT PAULIN	ASSORTIMENT DE FROMAGES	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.