



MENUS JANVIER / FEVRIER






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 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	CHIFFONNADE DE SALADE VERTE ET CROÛTONS VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE	CHILI SIN CARNE POIS BIO 	ÉMINCÉ DE DINDE À LA LOUISIANE	FILET DE MERLU MSC SAUCE AU CITRON 
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF	GRATIN DE CHOUX FLEURS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	BRIE	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	DUO DE COMPOTE DE POMME ET FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	GALETTE DES ROIS FRANGIPANE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






MENUS JANVIER / FEVRIER


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 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	SALADE DE RIZ AU THON	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	SALADE DE COQUILLETES HVE SAUCE COCKTAIL 
SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE	RÔTI DE PORC	OEUF FLORENTINE	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES 
POTATOES AU PAPRIKA	HARICOTS VERTS		CAROTTES GLACÉES
GOUDA	BLEU	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	GRIMOLLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS JANVIER / FEVRIER

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 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier	
SALADE VERTE À L'EMMENTAL VINAIGRETTE	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE	PÂTÉ EN CROÛTE	POTAGE PARMENTIER	
RISOTTO AUX PETITS POIS ET PARMESAN AOP 	AIGUILLETES DE POULET SAUCE TEX MEX	SAUTÉ DE BOEUF AU CURRY	BEIGNETS AU POISSON	
RIZ PILAF	POMMES DE TERRE VAPEUR	CAROTTES AU CUMIN	CHOUX-FLEURS	
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BRIE	YAOURT SUCRÉ	
LIÉGEOIS À LA VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POIRES	FRUIT DE SAISON	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS JANVIER / FEVRIER


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 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier	
	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	BETTERAVES VINAIGRETTE	
COUSCOUS MERGUEZ	MAC'AND'CHEESE BIO 	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	PARMENTIER DE COLIN MSC 	
		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE VERTE	
LAITAGE	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	YAOURT SUCRÉ	
FINANCIERS AUX ABRICOTS SECS ET AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO 	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS JANVIER / FEVRIER





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 Cinéma 	
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
POTAGE DE LÉGUMES	CHOU ROUGE AUX POMMES	DIPS DE CAROTTES SAUCE CIBOULETTE	SALADE DE POIS CHICHES VINAIGRETTE
TARTIFLETTE (REBLOCHON AOP) 	NORMANDIN AU VEAU	CROQUE À LA TOMATE ET VACHE QUI RIT	FRICASSÉE DE COLIN MSC GRATINÉ 
MÉLANGE DE SALADES	TORTIS HVE 	SALADE VERTE	PURÉE DE PATATES DOUCES
LAITAGE	MIMOLETTE	LAITAGE	BUCHETTE DE CHÈVRE
CRÊPE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	POP CORN SUCRÉS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.