



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).

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	SALADE DE RIZ AU THON	Repas végétarien  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	YAOURT NATURE	CAROTTES GLACÉES
GOUDA	BLEU	GRIMOLLE AUX POMMES	SAINT PAULIN
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON		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).

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.