

Menus du 06 novembre au 22 décembre 2023
RESTAURANT SCOLAIRE DE BEAUMONT DE PERTUIS

 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 récolte).



Legende:
 Produits Bio
 Produits Pêche durable

 Produits Locaux
 Produit local

 Cuisine Maison
 Dessert Maison



Lundi 06 novembre		mardi 07 novembre		Jeudi 08 novembre		vendredi 09 novembre	
SOUPE EPINARDS VACHE QUI RIT	CAROTTES PAPRES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RARE A LA POMME	SALADE DE RIZ MAIS ET CIBOULETTE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TARTIFLETTE
CARBONARA	STROGONOFF AUX CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES	CORON BLEU SAUCE NAPOLITAIN	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	...	FRUIT DE SAISON	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	BOURGUIGNON MAISON
MACARONS	RIZ CREOLE	CAROTTES VICHY	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	...	FRUIT DE SAISON	CAROTTES AUX OIGNONS	MIMOLETTE
BRIE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	...	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	ROCHER COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON	...	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	MIMOLETTE
REPAS A THEME "VOYAGE EN SCANDINAVIE"							
Lundi 13 novembre		mardi 14 novembre		Jeudi 16 novembre		vendredi 17 novembre	
EMINCE DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	SOUPE FACON HERNEKETTO ET CROUTONS NATURE	VELOUTE DE POTIRON AU CURRY	TABOULE D'HIVER	POTAGE AUX LEGUMES	CELERI REMOULADE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A LECHALOTE	SALADE VERTIE
SAUTE DE POULET FACON VALLEE D'AUZE	BOULETTES AU BOEUR SAUCE AUX AIRESLLES KOTTBULLAR	PARMENTIER DE LENTILLES A LA TOMATE	COLOMBO DE POISSON	SAUCISSE FUMEE	AGUILLETES DE POULET	GALETTE VG AU QUINOA MAISON	GALETTE VG AU QUINOA MAISON
POMMES RISSOLEES	RIZ PILAF	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCCOLIS BRAISE	LENTILLES	FRTES	PUREE DE CAROTTES MAISON	PUREE DE CAROTTES MAISON
GOUDA	BLEU	ST PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	BRIE	BUCHE MI-CHEVRE	TOMME NOIRE	TOMME NOIRE
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	GATEAU A LA CANNELLE DU BROCHE FACON KANELBULLAR	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	ROULE CONFITURE	ROULE CONFITURE
REPAS VEGETARIEN							
Lundi 20 novembre		mardi 21 novembre		Jeudi 23 novembre		vendredi 24 novembre	
MOUSSE DE BETTERAVES AU CHEVRE	SAUCISSON A L'AIL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES	CREPE AUX CHAMPIGNONS MAISON	CAROTTES RAPEES	BOLOGNAISE	GOUGERE AU FROMAGE MAISON
PAELLA VEGETARIENNE	FILET DE COLIN ET SON QUARTER DE CITRON	ROTI DE DINDE AU JUS	CARBONARA DE SAUMON	OMELETTE AUX HERBES	SPAGHETTIS	FILET DE MERLU SAUCE ANETH	FILET DE COLIN MISC SAUCE ANETH
RIZ DE LA PAELLA	POMMES DE TERRE	RATATOUILLE HIVERNALE MAISON	HARICOTS VERTS PERSILLES	POELEE DE LEGUMES	ST PAULIN	FONDUE DE POIREAUX	FONDUE DE POIREAUX
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BRIE	YAOURT NATURE SUCRE	BUCHE MI-CHEVRE	FLAN CARAMEL	CAMEMBERT	CAMEMBERT
CREME VAUILLE	COMPOTE DU CHEF	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
REPAS VEGETARIEN							
Lundi 27 novembre		mardi 28 novembre		Jeudi 30 novembre		vendredi 01 décembre	
SOUPE DE POTIRON MAISON	POTAGE PARMENTIER MAISON	CHIFFONNAGE DE BATAVIA AUX CROUTONS	TARTE AUX POIREAUX MAISON	CREPE AUX CHAMPIGNONS MAISON	CAROTTES RAPEES	BOLOGNAISE	GOUGERE AU FROMAGE MAISON
OMELETTE AU FROMAGE	GALETTE DE HARICOTS BLANCS MAISON (TUTO)	JAMBON BRAISE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	OMELETTE AUX HERBES	SPAGHETTIS	POELEE DE LEGUMES	FILET DE MERLU SAUCE ANETH
POMMES DE TERRE	EPINARDS A LA CREME	FRITES DE PATATES DOUCES	GRATIN DE CHOU FLEUR MAISON	POELEE DE LEGUMES	ST PAULIN	BUCHE MI-CHEVRE	FONDUE DE POIREAUX
CANTAL	TOMME BLANCHE	YAOURT SUCRE	EMMENTAL	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME BANANE	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
MENU DE NOEL (VOTE DES ENFANTS)							
Lundi 18 décembre		mardi 19 décembre		Jeudi 21 décembre		vendredi 22 décembre	
CREPE AUX CHAMPIGNONS MAISON	CAROTTES RAPEES	BOLOGNAISE	GOUGERE AU FROMAGE MAISON	CREPE AUX CHAMPIGNONS MAISON	CAROTTES RAPEES	BOLOGNAISE	GOUGERE AU FROMAGE MAISON
OMELETTE AUX HERBES	SPAGHETTIS	POELEE DE LEGUMES	FILET DE MERLU SAUCE ANETH	OMELETTE AUX HERBES	SPAGHETTIS	POELEE DE LEGUMES	FILET DE MERLU SAUCE ANETH
BUCHE MI-CHEVRE	ST PAULIN	BUCHE MI-CHEVRE	FONDUE DE POIREAUX	BUCHE MI-CHEVRE	ST PAULIN	BUCHE MI-CHEVRE	FONDUE DE POIREAUX
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :
le 04/12/2023 à 13h30