



BEYCHAC ET CAILLEAU

Menus du 03/04/2018 au 06/04/2018



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de lentilles



Sauté de bœuf charolais
façon cervoise
(carotte, jus de pomme,
tomate)

Haricots beurre au jus de
légumes

Petit fromage frais aux fruits



Fruit annuel



Salade fraîcheur de
printemps (Salade verte,
pomme, céleri, cerfeuil)
vinaigrette au basilic

Filet de hoki sauce
normande (champignon,
crème fraîche)

Pâtes Cavatappi

Coulommiers

Ile flottante

*****Dessert de Printemps*****

Bâtonnets de légumes
sauce pique-nique
Et dés de mimolette

Boulettes de mouton
sauce provençale



Purée de petits pois

Saint Paulin



Gâteau coco, chocolat et
ananas du chef
Chantilly

Saucisson sec
* Pâté de volaille

Poisson à la portugaise
(poisson accompagné de
pommes de terre lamelles,
poivrons et tomates)



Coulommiers

Fruit de saison



Nature



Découverte



Tradition

la cantine pas pareille inspirations

Soqeres



BEYCHAC ET CAILLEAU

Menus du 09/04/2018 au 13/04/2018



Menu de la semaine

Lundi

vacances

Macédoine mayonnaise

Poisson meunière

Purée de céleri



Yaourt aromatisé

Fruit annuel

Mardi

vacances

Concombre en rondelles
Vinaigrette d'agrumes au romarin

Rôti bœuf au jus



Riz

Vache qui Rit

Purée de pommes du chef

Mercredi

vacances

Crêpe au fromage



Poulet rôti

Courgettes à l'ail
Pâtes



Brie

Fruit exotique

Jeudi

vacances

*****Mission anti-gaspi*****

Taboulé

Pizza au fromage



Salade verte

Fromage blanc fraise
et pistache

Vendredi

vacances

Pâté de campagne et
cornichon
* Pâté de volaille

Parmentier de thon

Salade verte

Tomme blanche



Fruit annuel



Nature



Découverte



Tradition

la cantine pas pareille inspirations

Soqeres



BEYCHAC ET CAILLEAU

Menus du 16/04/2018 au 20/04/2018




Menu de la semaine

Lundi

vacances

Radis roses en rondelles

 Emincé de dinde sauce
Kebab

Pommes de terre sautées
en lamelles

Emmenthal



Crème dessert chocolat

Mardi

vacances

Rillettes de merlu et
sardine et pain polaire

Chipolatas
* Saucisse de volaille

Lentilles mijotées

Petit fromage frais aux
fruits



Fruit frais

Mercredi

vacances



Carottes rémoulade aux
pommes et raisins secs

Filet de lieu sauce tomate

Ratatouille niçoise et pâtes

Brie

Semoule au lait

Jeudi

vacances



Salade de courgettes,
tomate et ciboulette
vinaigrette à la
provençale



Rôti de veau au romarin

Purée de betteraves

Cantadou ail et fines
herbes

Tarte au flan

Vendredi

vacances

Haricots verts, maïs et œuf dur

Poisson pané frais



Orge perlé BIO

Fromage blanc sucré
différemment :
Sucre
Sucre roux
Miel

Fruit annuel



Nature



Découverte



Tradition

la cantine pas pareille inspirations

Soqeres



BEYCHAC ET CAILLEAU

Menus du 23/04/2018 au 27/04/2018



Menu de la semaine

Lundi



Salade de tomates

mozzarella

Vinaigrette au cumin



Daube de bœuf charolais
l'orange

Haricots beurre

Fromage blanc sucré

Roulé à la framboise

Mardi

Croquant de concombre
et pomme

Vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne

Omelette nature

Coquillettes
et emmental râpé à part



Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits au sirop

Mercredi

Salade de riz façon
cantonaise (crevettes)

Poulet rôti

Fan de
courgettes, mozzarella
et basilic

Coulommiers



Fruit annuel

Jeudi

Animation : Les pas pareille

Friand au fromage



Rôti de porc à la diable
• Rôti de dinde

Duo de carottes à la
tomate et basilic

Cantal AOC
Condiment pomme
Ou condiment poire



Fruit frais

Vendredi



Chou blanc rémoulade

Brandade

Salade verte

Fromage des Pyrénées

Fraicheur de cassis



Nature



Découverte



Tradition

la cantine pas pareille inspirations

Soqeres