

BEYCHAC ET CAILLEAU Menus du 03/04/2018 au 06/04/2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de lentilles

Sauté de bœuf charolais facon 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

lle 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







inspirations



BEYCHAC ET CAILLEAU Menus du 09/04/2018 au 13/04/2018



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



Fruit exotique

Jeudi

vacances

Mission anti-gaspi

Taboulé

Pizza au fromage



AB 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











inspirations



BEYCHAC ET CAILLEAU Menus du 16/04/2018 au 20/04/2018

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

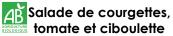
Ratatouille niçoise et pâtes

Brie

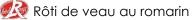
Semoule au lait

Jeudi

vacances



vinaigrette à la provençale



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













BEYCHAC ET CAILLEAU Menus du 23/04/2018 au 27/04/2018



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



Cocktail de fruits au sirop

Mercredi

Salade de riz façon cantonaise (crevettes)



Flan 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









inspirations