



BEYCHAC ET CAILLEAU

Menus du 05/03/2018 au 09/03/2018



Menu de la semaine

Lundi



Carottes râpées



Sauté de bœuf sauce piquante

Brocolis braisé
Pommes de terre lamelles

Mimolette

Mousse au chocolat au lait

Mardi

Salade iceberg oignons frites
vinaigrette à l'échalote

Filet de lieu sauce tomate

Riz créole

Fromage des Pyrénées



Crème dessert vanille

Mercredi

Crêpe au fromage

Manchons de poulet
Sauce barbecue du chef

Haricots verts au jus

Camembert



Fruit frais

Jeudi

Amuse-bouche: cake au curcuma

Bouillon parmentier et poireaux



Bolognaise de bœuf charolais



Coquillettes

Fromage blanc sucré

Mangue

Vendredi

Salade croquante de pommes et oranges
Vinaigrette balsamique

Poisson en paprika'de à la carotte (purée carotte, pat et paprika)



Yaourt aromatisé



Gâteau tutti frutti



Nature



Découverte



Tradition

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres



BEYCHAC ET CAILLEAU

Menus du 12/03/2018 au 16/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de lentilles et tomate

 Sauté de dinde sauce végétale provençale

Carottes au persil

Tomme blanche



Fruit annuel

Mardi



Salade verte fraîche et maïs

 vinaigrette à la ciboulette



Jambon blanc
*Jambon de dinde

Coquillettes

Saint Paulin

Pêche au sirop

Mercredi

Pâté de campagne
* Pâté de volaille



Rôti de veau sauce aux hortillons

Haricots beurre
Boullgour



Coulommiers

Assiette de fruits de saison

Jeudi

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



Salade de mâches et **betteraves rouges BIO**
 vinaigrette au basilic

Bobotie Sauce tomate

Riz
Et Emmenthal râpé

Liégeois chocolat

Vendredi

 Soupe de pois cassés

Beignets de calamar

Pommes de terre
Caldeirada (pdt, tomate, oignon)



Yaourt vanille

Fruit exotique



Nature



Découverte



Tradition

la cantine pas pareille inspirations

Soqeres



BEYCHAC ET CAILLEAU

Menus du 19/03/2018 au 23/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

Potage cultivateur

Cordon bleu de volaille

Ratatouille à la niçoise
Blé

Petit fromage frais
aromatisé



Fruit annuel

Mardi



Salade, mais, soja aux
saveurs asiatique
Vinaigrette au soja



Boeuf tomat'olive

Pommes noisettes

Saint Nectaire

Compote de pommes
allégée en sucre

Mercredi



Rillettes de canard

Parmentier de poisson à la
purée de courges
butternut bio



Salade verte

Gouda

Fruit de saison

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Fajitas végétarienne
(tortilla de blé, H rouges,
maïs, soja, poivrons)

Riz sauce tomate



Camembert

Fruit annuel

Vendredi

*** A l'écoute de ma planète***



Carottes râpées

Filet de merlu au citron persillé
Issu de la pêche durable

Chou fleur braisé

Emmenthal

Gaufre Bruxelloise au sucre
Ou à la confiture



Nature



Découverte



Tradition

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres



BEYCHAC ET CAILLEAU

Menus du 26/03/2018 au 30/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

Potage de légumes variés

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille

Purée de pommes de terre

Mimolette



Fruit annuel

Mardi

Sardine à l'huile et beurre



Bifteck haché charolais
au jus



Haricots verts
Macaronis
Et Emmenthal râpé
(à part)

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Mercredi



Salade coleslaw
(Carotte, chou blanc,
oignon, mayonnaise)



Blanquette de veau

Riz créole

Fromage blanc sucré

Cocktail de fruits

Jeudi



Salade verte fraîche
et Raisin secs
vinaigrette à la ciboulette



Rôti de dinde

Boulgour
à la provençale

Cantal AOC

Mousse au chocolat
au lait

Vendredi

*** Animation : Les pas pareille***

Céleri rémoulade

Filet de lieu sauce dieppoise
(crustacés, tomate, crème
fraîche)

Carottes,
crumble nature
ou crumble au fromage

Tomme blanche



Fruit frais



Nature



Découverte



Tradition

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres