



Beychac et Cailleau
Menus du 22/01/2018 au 26/01/2018

Menu de la semaine

Lundi

Brocolis façon mimosa
T Vinaigrette à l'échalote

R Macaronade de dinde
Semoule

Pont l'Evêque AOC

AB Fruit annuel

Mardi

AB Salade de riz
composée

Cordon bleu
Chou fleur en béchamel

Petit Cotentin

Fruit frais

Mercredi

Choux bicolores

Filet de hoki au curry
Blé

Saint Nectaire AOC

AB Fruit frais

Jeudi

T Bouillons de légumes aux
vermicelles

R Sauté de veau marengo
(tomate et champignons)
Salsifis

AB Yaourt nature sucré

Fruit exotique

Vendredi

LES PAS PAREILLES

AB Salade verte et oeuf
dur

Potimenter de poisson (purée de
potiron et pommes de terre)

D Mimolette

Gaufre Bruxelloise
sauce au chocolat lait du chef
Chantilly

N Nature D Découverte T Tradition

la cantine pas pareille inspirations
Sogeres





Beychac et Caillau

Menus du 29/01/2018 au 02/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

Oeuf dur
Mayonnaise

 Emincé de dinde
 Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)
Pommes de terre vapeur

Brie

 Fruit annuel

Mardi

 Emincé d'endives
 Vinaigrette au cumin

Chipolatas*
 (saucisse de volaille)
Lentilles mijotées

Emmental

Compote de pomme
banane allégée en sucre

Mercredi

Pizza tomate et fromage

Célerementier de canard (purée
céleri, pdt)

 Salade verte

Petit fromage frais aux fruits

Fruit exotique

Jeudi

Velouté de potiron

Rôti boeuf au jus
Frites
 Ketchup maison

Tomme Grise

 Fruit frais

Vendredi

 Salade de chou blanc,
pomme et noix

Filet de lieu sauce béchamel aux
épices douces
Carottes

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

 Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiner

 Nature  Découverte  Tradition

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres

