




BEYCHAC ET CAILLEAU
Menus du 01/10/2018 au 05/10/2018



Menu de la semaine


Lundi

 Potage de légumes

Viande carbonara

Farfallines

Petit fromage frais aux fruits

 **Fruit frais**

Mardi

*****amuse bouche : mousse de thon betteraves au fromage frais*****

 **Salade de tomates**

Cassiolette de moules


Frites

Saint Paulin

Flan chocolat


Mercredi

Salade de blé

 Carmentier de bœuf charolais


Salade verte

Munster


 **Fruit frais**

Jeudi

Œuf dur mayonnaise


 Rôti de veau au romarin

Lentilles mijotées

 **Coulommiers**

Fruit de saison

Vendredi

 **Carottes râpées**
Vinaigrette aux herbes

Filet de lieu à la crème aux herbes

Epinards béchamel et riz

Fromage des Pyrénées

Choux à la crème

N Nature **D** Découverte **T** Tradition





BEYCHAC ET CAILLEAU
Menus du 08/10/2018 au 12/10/2018
Les épices



Menu de la semaine

Lundi

- Salade iceberg et croûtons
Vinaigrette au cumin et coriandre
-  **Tajine de veau sauce poire miel cumin et cannelle**
- Semoule
-  **Yaourt aromatisé**
- Fruit frais

Mardi

-  **Rillettes de sardines au curry et menthe**
-  Boulettes de bœuf charolais au jus et oignons
- Purée crécy au curcuma**
- Petit fromage frais aux fruits
-  **Fruit au choix**


Mercredi

- Salade de boulgour
-  **Fondant au potiron épicé**
-  **Salade verte**
- Tomme blanche
- Fruit exotique

Jeudi

-  **Tomates mozzarella**
-  **Emincé de dinde au paprika**
- Haricots verts et haricots beurre en persillade
- Mimolette
-  **Cake au curcuma**

Vendredi

-  **Croquant de concombres à la crème de paprika**
- Filet de colin sauce potiron citron et épices**
- Pommes de terre vapeur
- Tomme grise
-  **Fromage blanc au miel épicé**

N Nature D Découverte T Tradition

BEYCHAC ET CAILLEAU
Menus du 15/10/2018 au 19/10/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de boulgour


Sauté de porc sauce olive
• Bifteak haché de bœuf

Duo de carottes

 Camembert

Fruit annuel

Mardi

 Salade verte et oignons frits
Vinaigrette au vinaigre de cidre


Nuggets de volaille

Purée d'épinards

Samos

Ile flottante


Mercredi

 Chou blanc
au jambon de dinde

Rôti de bœuf français au jus

Coquillettes

Coulommiers

 Purée de pommes

Jeudi

*** les pas pareilles***

 Concombres

Filet de merlu sauce ciboulette

Ratatouille et semoule

Yaourt nature sucré

Crêpe nature sucrée
Sauce chocolat au lait du chef

Vendredi

Saucisson à l'ail
*pâté de volaille

Paella garnie

Edam

 Fruit frais

 Nature  Découverte  Tradition

la cantine pas pareille inspirations

Soerres



BEYCHAC ET CAILLEAU

Menus du 22/10/2018 au 26/10/2018

Vacances



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves façon Voronoff



Gardiane de bœuf charolais

Purée de pois cassés

Bleu



Fruit annuel



Mardi



Potage paysan



Jambon sauce dijonnaise
* Jambon de dinde

Pommes noisettes

Petit fromage frais aux fruits



Fruit frais



Mercredi

**Salade de pâtes à la Grecque



Quiche au saumon



Salade verte

Pont l'Evêque

Fruit de saison



Jeudi



Tomate
vinaigrette échalote



Poulet rôti

Poêlée d'automne
(flageolets, carottes,
potimarron)

Fromage frais de campagne

Gâteau Basque



Vendredi



Salade coleslaw

Filet de hoki sauce potiron
crémée

Haricots verts et riz

Fromage des Pyrénées



Crousti pomme vanille



Nature



Découverte



Tradition

la cantine pas pareille

inspirations

Soqeres





BEYCHAC ET CAILLEAU
Menus du 29/10/2018 au 02/11/2018
Vacances



Menu de la semaine

Lundi

 Potage choisy

 Sauté de dinde sauce champignons

Coquillettes

 Yaourt aromatisé

Fruit annuel

Mardi

Macédoine mayonnaise

Thon façon basquaise


Riz

 Camembert

Fruit exotique

Mercredi

Menu orange et noir

 **Carottes râpées** et Mimolette vinaigrette noire (olive)

 Sauté de bœuf charolais sauce cantadou agrûme et potiron

 Purée de courge butternut

Mimolette

Fromage blanc et sucre pétilant au chocolat

Jeudi

Férié

Vendredi

Taboulé

Poisson meunière

Epinards en gratin

 Brie

Fruit frais

N Nature **D** Découverte **T** Tradition

la cantine pas pareille

inspirations
Soqeres

