



Beychac et Cailleau

Menus du 05/02/2018 au 09/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

Amuse-bouche

 Carottes râpées

Macaroni au poisson et aux fruits de mer

Tomme blanche

Crème dessert à la vanille

 Amuse-bouche: Figue sèche

Mardi

 Potage de légumes aux vermicelles

Nuggets de volaille
Haricots verts

 Fromage blanc

Sucre
Sucre roux
Coulis de mangue

Fruit de saison

Mercredi

 Salade de risetti aux petits légumes

  Rôti de veau marengo
Petits pois mijotés

 Brie

Fruit annuel

Jeudi

Animation : Les pas pareille

 Chou rouge au maïs

 Bifteck haché charolais jus aux oignons
Purée de pommes de terre
Emmental râpé
Duo de mozzarella et cheddar râpés

 Crousti pommes vanille spéculoos (Pommes cuites et compote, vanille, brisure speculoos)

Vendredi

Salade croquante de pommes et oranges
vinaigrette à la ciboulette

Filet de hoki sauce citron
Ratatouille à la niçoise
Boulogne

 Yaourt aromatisé

Paris Brest

 Nature  Découverte  Tradition

Bon Appétit

la cantine pas pareille inspirations

Soqeres





Beychac et Caillau

Menus du 12/02/2018 au 16/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

VACANCES

Taboulé

Sauté de boeuf sauce piquante
Carottes

Gouda

 Fruit annuel

Mardi

Mardi gras

 Salade verte et croûtons

Curry végétarien de légumes et PDT

Fraidou

Beignet parfum chocolat noisettes

Mercredi

VACANCES

Pomelos et sucre

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille
N Haricots blancs coco sauce tomate

 Yaourt sucré

Cocktail de fruits

Jeudi

Menu spécial Corée

Chou chinois,  carotte râpées
Vinaigrette au soja

 Emincé de dinde sauce Bulgogi
Nouilles chinoises aux légumes

Mix'lait coco et sablés coco

Vendredi

VACANCES

Pâté de campagne * et cornichon
Coupelle de pâté de volaille

Filet de lieu à la crème aux herbes
Epinards branches en béchamel
Pommes de terre vapeur

Petit fromage frais aux fruits

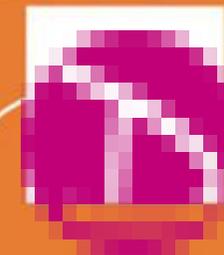
 Fruit frais

N Nature D Découverte T Tradition

Bon Appétit

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres





Beychac et Caillau

Menus du 19/02/2018 au 23/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

VACANCES

Salade iceberg
et maïs
D vinaigrette balsamique

Beignet de poisson

AB Penne rigate
Sauce tartare

Mimolette

Compote du chef

Pain Pâte
de fruits
Yaourt aromatisé

Mardi

VACANCES

N Potage de légumes variés

R Emincé de dinde
N Flageolets au thym

Fromage blanc sucré

AB Fruit frais

Pain
fromage
Compote

Mercredi

VACANCES

AB Carottes râpées
vinaigrette à l'échalote

Raclette
**Jambon de dinde*

Petit Cotentin

Ile flottante

Pain
Chocolat au lait (tablette)
Fruit

Jeudi

VACANCES

N Macédoine mayonnaise

R Sauté de veau

AB Purée de courges butternut
et pommes de terre BIO

N Coulommiers

Assiette de fruits d'hiver
(ananas et orange)

Gaufrette vanille
Petit fromage frais aux fruits
Jus de fruits

Vendredi

VACANCES

AB Salade de céleri rave aux
pommes

Filet de **N** colin sauce tomate
Carottes
Boulgour

N Yaourt aromatisé

Gâteau au caramel du chef

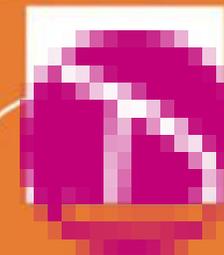
Pain fromage
fruit frais

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

Bon Appétit

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres





Beychac et Caillau

Menus du 26/02/2018 au 02/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

 Potage cultivateur

Garniture vol au vent
(Dés de volaille aux petits légumes
sauce Mornay)

Riz

Saint Paulin

 Fruit annuel

Mardi

 **Salade verte** et
croûtons vinaigrette à
l'huile d'olive
citron

Omelette sauce basquaise
Haricots verts
Pommés noisettes

Tomme blanche

Flan au chocolat

Mercredi

Salade de mâches et betteraves
rouges



Rôti de porc au

 romarin

Légumes d'hiver en gratin
(carottes, salsifis, pommes de terre)



Fromage blanc

Eclair parfum chocolat

Jeudi

 Salade de penne au thon et
pesto rouge



Boulettes bœuf charolais
charcutière (oignon, cornichon,
moutarde)

Purée de carottes

Yaourt aromatisé



Fruit frais

Vendredi



**Chou
blanc aux
raisins secs**

Filet de hoki sauce Nantua
Blé

Bûche mi chèvre



Smoothie des Iles



Nature



Découverte



Tradition

Bon Appétit

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres

