

Restaurant scolaire de
Beaumont-en-Véron

MENU

Octobre 2021

Produit
Locaux : £

Lundi	Lundi 04	Lundi 11	Lundi 18	Lundi
	Tomate vinaigrette <u>£</u> <u>B</u> Noix de jambon au miel Mijoté de lentilles <u>B</u> Fromage battu BIO <u>B</u> Orange	Laitue <u>£</u> <u>B</u> Omelette fine herbes <u>Y</u> Julienne arc-en-ciel Croc-lait Beignet aux fruits rouges	Haricots verts vinaigrette Sauté de dinde au curry Semoule Yaourt nature sucré <u>B</u> Pomme <u>£</u> <u>B</u>	VACANCES
Mardi	Mardi 05	Mardi 12	Mardi 19	Mardi
	Concombre à la crème Sauté d'agneau au jus de viande Flan d'aubergines <u>£</u> Kiri Bio <u>B</u> Glace fraise	Velouté de tomates/vermicelles Plein filet de merlu aux crevettes Haricots blancs sauce à l'ail <u>B</u> Pavé d'Affinois Crème dessert vanille Fruits de saisons	Choux fleur ravigote Saucisse de Toulouse Haricots verts Brebicoeur Abricot aux amandes	VACANCES
Jeudi	Jeudi 07	Jeudi 14	Jeudi 21	Jeudi
	Salade verte <u>£</u> Lasagnes <u>Y</u> Edam Gâteau M&MS <u>M</u>	Pâté de foie/Cornichons Steak haché Polenta aux blettes <u>£</u> Saint Nectaire Poire <u>£</u> <u>B</u>	<u>Menu d'Halloween</u> Soupe de Potiron Magique Mijoté <u>B</u> Pizza ensorcelée Smoothie diabolique <u>B</u> <u>M</u>	VACANCES
Vendredi 01	Vendredi 08	Vendredi 15	Vendredi 22	Vendredi
Douceur aux champignons Gratin de Raviolis <u>Y</u> Brocolis au beurre Tome de Savoie Eclair vanille Fruits de saisons	Carottes râpées <u>£</u> Aiguillettes de filet de colin à l'indienne Brocolis sauce Mornay Mini Cabrette Raisin <u>£</u>	Salade de perles aux légumes Haut de cuisse de poulet aux olives et romarin <u>£</u> Courgettes sautées <u>B</u> Petit filou Salade de fruits exotiques	Batavia <u>£</u> Rôti de bœuf <u>£</u> Sauce aux poivres Pommes de terre sautées <u>B</u> Glace	VACANCES

Responsable du restaurant scolaire
Catherine ROYER

Conseiller municipal
Thierry AMIRAULT
Les menus peuvent être modifiés selon les aléas rencontrés

Adjointe en charge des affaires scolaires
Emilie FLAMIN