Menu des écoliers

JANVIER 2024

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Jour Férié	*Menu alternatif :* Potage aux légumes variés Couscous et légumes Fromage blanc saveur vanille	Salade crozets au râpé de la mer Mitonné de veau Carottes à la crème Fruit	Salade Californie Lieu au beurre citronné Boulgour cantonnais Camembert / Ananas	*Menu alternatif :* Carottes râpées vinaigrette Quiche aux légumes Petits pois Tarte au citron
Lundi 8	**Mardi 9**	**Mercredi 10**	**Jeudi 11**	**Vendredi 12**
Potage mouliné légumes verts Escalope viennoise Poêlée camarguaise Petits suisses fruits	*Menu alternatif :* Salade chou rouge aux pommes et noix Cappelletis aux 5 fromages Fruit Madeleine aux œufs	Crêpes au fromage Poulet sauce poulette Haricots verts à l'anglaise Fromage blanc	*Menu alternatif :* Salade betteraves rémoulade Lasagnes aux légumes Emmental Fruit	Salade panache ciselée Dos de colin sauce Nantua Purée Dubarry Galette des rois
Lundi 15	**Mardi 16**	**Mercredi 17**	**Jeudi 18**	**Vendredi 19**
Menu alternatif : Salade aux pépites de pois cassés & courgettes Epinards au beurre Macaronis Poires au sirop	Macédoine de légumes Hachis Parmentier Babybel Fruit	Salade cœur de blé aux légumes Bœuf braisé Brocolis Yaourt aux fruits mixés	Salade composée Cabillaud à la calaisienne Pommes vapeur Yaourt nature brassé	*Menu alternatif :* Salade pommes de terre & mimolette Omelette champignons Coquillettes sauce tomate Brownie
Lundi 22	**Mardi 23**	**Mercredi 24**	**Jeudi 25**	**Vendredi 26**
Potage carotte Tortis bolognaise Saint Paulin Fruit	*Menu alternatif :* Salade coleslaw Tomates farcies végétariennes Crème dessert chocolat	Pâté en croute de volaille Haricot de mouton Edam Fruit	*Menu alternatif :* Salade cèleri aux fruits & noix Aiguillettes de blé & carottes Ratatouille niçoise Petits suisses nature	Salade composée Brandade de morue au gratin Crème de gruyère Tarte aux pommes
Lundi 29	**Mardi 30**	**Mercredi 31**		
Menu alternatif : Œuf sauce aïoli Falafels / Ebly Roitelet Fruit	Salade berlinoise à la volaille Poulet au citron Pâtes papillons Fromage blanc à la fraise	Cœurs de palmier & maïs vinaigrette Sauté de veau forestier Lentilles au jus Flan caramel		

LÉGENDE :

- : recette UPC
- : issu de l'agriculture biologique
- : produit locaux
- : viande d'origine française
- * : menu de substitution

L'UPC se réserve le droit de modifier le menu en cas de grève, de non conformité de livraison ou d'incident de fabrication. Fruit frais en fonction de l'arrivage

Pour tous renseignements : upc@beauvais.fr

BEAUVAIS L'OISE EN CAPITALE

UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE BEAUVAIS

Vif Vivons en forme