MENU DE LA RESTAURATION EN SALLE L'ÂGE D'OR - JUIN 2024

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35 - Tél. RESTAURANT pour réservation au 06.64.42.31.85

MAIRIE DE BEAUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 03 Juin	Mardi 04 Juin	Mercredi 05 Juin	Jeudi 06 Juin	Vendredi 07 Juin
Radis beurre	Rosette	Melon	**Salade de tomates et maïs BIO**	**Salade verte BIO**
Saucisse de Toulouse	**Omelette BIO aux oignons**	Pain de viande (bœuf) sauce pizzaïole	**Poulet rôti Label Rouge**	**Zarzuela de colin MSC**
Polenta crémeuse	**Courgettes BIO à la crème**	Macaronis	Frites	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Mousse au chocolat	**Fruit de saison BIO**	Liegeois à la vanille	Notre gâteau madeleine	**Fruit de saison BIO**
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 10 Juin	**Mardi 11 Juin**	**Mercredi 12 Juin**	**Jeudi 13 Juin**	**Vendredi 14 Juin**
Salade concombre et tomate BIO	Salade de perles olives et maïs	Rilette	Betteraves en salade	Tapenade sur toast
Dahl de lentilles	Paleron de bœuf au jus	**Filet meunière MSC et citron**	Sauté de porc sauce colombo	Aïoli
Riz IGP	**Petits pois BIO**	**Ratatouille BIO**	Frites	et ses légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fromage blanc au miel	**Fruit de saison BIO**	Tisamisu	Cerises	Notre carrot cake
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

o Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats o Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

MENU DE LA RESTAURATION EN SALLE L'ÂGE D'OR - JUIN 2024

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35 - Tél. RESTAURANT pour réservation au 06.64.42.31.85

MAIRIE DE BEAUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Salade verte BIO	Melon	Pâté de campagne	**Tomates BIO vinaigrette**	Notre pizza au fromage
Boulettes de bœuf sauce provençale	Gardianne de taureau	Colin sauce citron	Langue de bœuf sauce piquante	Gnocchis
Spaghettis	**Riz IGP**	**Gratin de courgettes BIO**	Frites	**sauce Norma BIO (base aubergines)**
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Glace	**Fruit de saison BIO**	Tarte aux pommes	Flan caramel	**Fruit de saison BIO**
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 24 Juin	**Mardi 25Juin**	**Mercredi 26Juin**	**Jeudi 27Juin**	**Vendredi 28Juin**
Rosette	**Salade de concombres et maïs BIO**	Salade de coquillettes au pesto	**Salade verte BIO**	Notre clafoutis courgettes et mozzarella
Aïoli	Tajine de bœuf	**Omelette BIO**	Andouillette	Marmite du pêcheur
et ses légumes	Semoule	**Haricots verts BIO à la tomate**	Frites	Carottes et pommes de terre
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruits au sirop	Glace	**Fruit de saison BIO**	Faisselle au sucre	**Fruit de saison BIO**
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café

95 % de nos pâtes sont produites en France

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

MENU DE LA RESTAURATION EN SALLE L'ÂGE D'OR - JUILLET 2024

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35 - Tél. RESTAURANT pour réservation au 06.64.42.31.85

MAIRIE DE BEAUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 01 Juillet	Mardi 02 Juillet	Mercredi 03 Juillet	Jeudi 04 Juillet	Vendredi 05 Juillet
Tomates BIO vinaigrette	Taboulé	**Tzatziki de concombres BIO**	**Melon BIO**	Pâté de foie
Jambon blanc Label Rouge	Steak haché	Gratin	Chipolatas et merguez	Hoki à la provençal
Purée de pommes de terre	**Aubergines BIO sauce tomate**	de tortellinis	Frites	Coquillettes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Liégeois au chocolat	**Fruit de saison BIO**	Pana cotta	Glace	Yaourt au sucre
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café

Nos filets de poisson sont 100%
MSC Pêche Durable

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

o Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats o Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.