MENU DE LA RESTAURATION EN SALLE L'ÂGE D'OR - OCTOBRE 2026

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

CCAS DE LA MAIRIE DE BEAUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pommes de terre ravigote	**Carottes Bio râpées**	Végé Salade de coquillettes à la tapenade	**Salade verte Bio**	Salade de pépinettes
Steak haché de porc sauce poivre	Curry rouge de bœuf	**Œufs durs Bio**	**Escalope de dinde Label Rouge**	**Colin MSC meunière et citron**
Courgettes Bio à la parmesane	Semoule	**Epinards Bio béchamel à l'emmental et croutons**	Frites	**Haricots verts Bio**
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison Bio	**Purée de fruits Bio**	**Fruit de saison Bio**	Crème dessert vanille	**Notre cake aux amandes**
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE				
Pâté de campagne et cornichon	Végé **Salade iceberg Bio et noix**	**Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail**	**Tartinable de betteraves Bio et toast**	**Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio**
Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles	**Ravioles** local **aux cèpes et râpé**	**Couscous de boulettes de bœuf au potiron et raisins**	**Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental**	**Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé**
Pommes pins	**Fromage**	**Semoule**	**Frites**	**Fromage**
Fromage	**Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable**	**Fromage**	**Fromage**	**Notre fondant chocolat framboises** local
Fruit de saison Bio		**Crème renversée**	**Yaourt sur lit de châtaignes** local	
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

- 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 - OCTOBRE 2026

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

CCAS DE LA MAIRIE DE BEAUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Salade verte Bio	**Salade de riz IGP gribiche**	Taboulé	**Carottes râpées Bio**	**Notre pizza au fromage**
Jambon braisé Label Rouge sauce Madère	Galopin de veau sauce champignons	**Sauté de dinde Label Rouge au jus**	Bavette à l'échalote	**Aïoli de merlu MSC**
Purée de pommes de terre	**Petits pois Bio**	**Gratin de potiron Bio**	Frites	**et ses légumes Bio**
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé	**Fruit de saison Bio**	**Notre moelleux aux pommes**	Crème dessert chocolat	**Fruit de saison Bio**
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 26 Octobre	**Mardi 27 Octobre**	**Mercredi 28 Octobre**	**Jeudi 29 Octobre**	**Vendredi 30 Octobre**
Salade de blé au pesto rouge	**Salade verte Bio**	Tapenade sur toast	Salade de betteraves	**Salade verte Bio**
Rôti de porc sauce charcutière	Tajine de bœuf	**Hoki MSC sauce vierge**	**Brochette de dinde Label Rouge au paprika**	Brandade de morue
Haricots verts Bio	Boulgour	**Carottes sautées Bio**	Frites	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison Bio	**Purée de fruits Bio**	**Fruit de saison Bio**	Liégeois vanille	**Notre flan pâtissier**
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café



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.