Menu du 1er au 31 mai 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 3 mai			FÉRIÉ	Salade de tomates Chipolatas de volaille Haricots blancs Fromage Fruits de saison	Salade d'haricots verts Poisson pané Purée de pommes de terre Fromage Fruits de saison
Goûter centre aéré				*Petits suisses avec sucre* *Galettes bretonnes*	*Petits suisses avec sucre* *Cake aux fruits*
Du 6 au 10 mai	Paté de campagne Paupiette de veau Riz Fromage Cocktail de fruits	Salade verte Raviolis de volaille Emmental rapé Fruits de saison	FÉRIÉ	Poireaux sauce vinaigrette Steak haché et ketchup Frites Yaourt nature Fruits de saison	Concombres à la grecque Blanquette de poisson Blé Beignet à l'abricot
Du 13 au 17 mai	Macédoine sauce mayonnaise Jambon braisé Haricots verts Fromage Fruits de saison	Salade de tomates Escalope de dinde sauce moutarde Purée de pommes de terre Fromage / Flan à la vanille		Betteraves Kefta de boeuf Semoule Fromage Compote de pommes	Friand au fromage Brandade de poisson Légumes Fromage Liégeois au caramel
Du 20 au 24 mai	Salade de pois-chiches Chipolatas Haricots au beurre Fromage Compote de pommes/bananes	Salade de boulgour Omelette Ratatouille Fromage Fruits de saison		Salade de riz Steack haché Petits pois Fromage Cocktail de fruits	Betteraves rouges Poisson pané et citron Purée de pommes de terre Fromage blanc Fruits de saison
Du 27 au 31 mai	Céleri rave Jambon blanc Pomme rösti Yaourt aromatisé Fruits de saison	Carotte rapées Chili con carne maison Fromage Yaourt nature et sucre		FÉRIÉ	VACANCES

La ville de Beaucaire souhaite à tous ses enfants un excellent repas !

Information allergènes : présence possible de gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, d'anhydride sulfureux et de sulfites dans nos ateliers.

Produit bio — Produit fait-maison — Produit local

ÉCOLES DE BEAUCAIRE