MENU DE LA RESTAURATION EN SALLE L'ÂGE D'OR - DÉCEMBRE 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 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Salade de betteraves et maïs	Végé Tartinable de pois chiches et gressins	**Carottes Bio râpées et croûtons**	**Salade verte batavia Bio**	Salade de lentilles et échalotes
Choucroute	Tortis	**Escalope de dinde Label Rouge sauce champignons**	Financière de bœuf et quenelles	**Colin MSC meunière et citron**
Pommes de terre	**sauce paprika Bio et râpé**	**Riz IGP**	Frites	**Gratin de brocolis Bio**
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Flan caramel	**Fruit de saison Bio**	Beignet chocolat	**Fruit de saison Bio**	**Fruit de saison Bio**
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 14 Décembre	**Mardi 15 Décembre**	**Mercredi 16 Décembre**	**Jeudi 17 Décembre**	**Vendredi 18 Décembre**
Chou blanc Bio sauce cocktail		Salade d'endives aux noix et croutons	Végé **Salade verte batavia bio**	**Notre pizza au fromage**
Endives au jambon Label Rouge au gratinées		**Escalope de dinde Label Rouge sauce champignons**	Crepe au fromage	**Aïoli de colin MSC**
Purée de pommes de terre	**REPAS DE NOËL**	Frites	**Epinards bio a la créme**	**et ses légumes Bio**
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
Poires Bio au sirop		**Mousse au chocolat maison**	Liégois au chocolat	**Fruit de saison Bio**
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 - DÉCEMBRE 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 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Décembre	Vendredi 25 Décembre
Salade de tortis au pesto	**Velouté de carottes bio**	Charcuterie	Tapenade sur toast	
Rôti de porc Orloff	Curry de bœuf	**Colin MSC sauce citron**	Steak haché	
Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	**Riz IGP**	**Gratin de potirons Bio**	Frites	**FERIE**
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Fruit de saison Bio	Yaourt aux fruits mixés	**Fruit de saison Bio**	**Clémentine IGP de Corse**	
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 28 Décembre	**Mardi 29 Décembre**	**Mercredi 30 Décembre**	**Jeudi 31 Décembre**	**Vendredi 1er Janvier**
Feuilles d'épinards en salade	**Velouté de légumes bio**	Végé Tartinable de pois chiches et toast	**Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail**	
Boudin noir	**Filet de merlan MSC sauce citron**	**Quenelles nature Bio sauce tomate**	Galopin de veau au jus	
Purée de pommes de terre et compote	**Riz IGP**	**Carottes sautées Bio**	Frites	**FERIE**
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Fruit de saison Bio	Fromage blanc sucré	**Clémentine IGP**	Semoule au lait	
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

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.