

MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE – AOÛT 2025

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 04 Août	Mardi 05 Août	Mercredi 06 Août	Jeudi 07 Août	Vendredi 08 Août	Samedi 09 août
Salade de haricots verts Bio Merlu MSC sauce basilic Coquillettes Brie Fruit de saison Bio	Salade de lentilles Pain de viande de bœuf et Ketchup Courgettes Bio à la tomate Emmental Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Tajine de pois chiches Semoule Madeleine Fromage blanc sur coulis de fruits	Salade de maïs Sauté de dinde Label Rouge Haricots verts Bio Chantaillou Flan chocolat	Notre clafoutis aux légumes et mozzarella Bourride d'encornets, crevettes et moules Yaourt nature et sucre Fruit de saison Bio	Taboulé Poulet rôti Label Rouge Aubergines Bio à la parmesane Tomme blanche Notre moelleux à l'ananas
Lundi 11 Août	Mardi 12 Août	Mercredi 13 Août	Jeudi 14 Août	Vendredi 15 Août	Samedi 16 août
Salade de pois chiches Quenelles Bio sauce aurore Carottes Bio sautées Camembert Fruit de saison Bio	Melon Bio Axoa de bœuf Bouलगour Petit moulé Liégeois vanille	Salade de maïs Colin MSC meunière et citron Haricots verts Bio Brebicrème Fruit de saison Bio	Tomates Bio Jambon blanc Label Rouge Salade de tortis au pesto Edam Notre cake à la noix de coco	FERIE Crêpe au fromage Rôti de dinde Label Rouge Ratatouille Bio Chavroux Notre pannacotta à la fraise	Concombres au fromage blanc Bio sur toast Risotto IGP au saumon MSC Saint paulin Beignet framboise

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 À DOMICILE – AOÛT 2025

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 18 Août	Mardi 19 Août	Mercredi 20 Août	Jeudi 21 Août	Vendredi 22 Août	Samedi 23 août
Salade de betteraves Bio Chipolatas Purée de patates douces Bio Gouda Fruit de saison Bio	Salade de pépinettes Notre omelette Bio soufflée à l'emmental Ratatouille Bio Vache picon Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Steak haché Pommes de terre Emmental Crème dessert chocolat	Tapenade sur toast Jambon de dinde Taboulé Cantal AOP Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Macaronis à la bolognaise de thon MSC Carré président Notre fondant au chocolat	Salade de pois chiches Rôti de porc Flan d'aubergines Bio sauce tomate Brie Donuts
Lundi 25 Août	Mardi 26 Août	Mercredi 27 Août	Jeudi 28 Août	Vendredi 29 août	Samedi 30 août
Salade de blé aux poivrons et tomates Colin MSC sauce citron Mouliné de courgettes Bio Camembert Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Wok de bœuf Riz IGP Carré frais Flan caramel	Rillettes de porc Pané de blé Petits pois Bio Chanteneige Fruit de saison Bio	Concombres au fromage blanc Bio et toast Galopin de veau Tortis Gouda Notre cake à la noisette	Pizza au fromage Aïoli de colin MSC et ses légumes Bio Yaourt nature et sucre Fruit de saison Bio	Tomates Bio Rougail de saucisses Riz IGP Saint paulin Flan pâtissier



Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison






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.