MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - **NOVEMBRE 2026**

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35

MAIRIE DE BEAUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre	Samedi 7 Novembre
Velouté de légumes Bio	Salade de pépinettes	Salade de lentilles et maïs	Salade de pommes de terre mayonnaise	**Salade verte batavia Bio**	**Tartinable de betteraves Bio et toast**
Raviolis légumineuses épeautre Bio	Saucisse de Toulouse	Pain de viande de bœuf	**Colin MSC sauce citron**	**Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail**	**Sauté de poulet Label Rouge sauce tandoori**
sauce tomate et râpé Bio	**Mouliné de butternut Bio**	**Carottes Bio sautées**	**Brocolis Bio à la crème**	Boulgour	**Riz IGP**
Saint Nectaire AOP	Tomme noire	Emmental	Carré Président	Mimolette	Tomme blanche
Fromage blanc sucré	**Fruit de saison Bio**	**Fruit de saison Bio**	**Fruit de saison Bio**	**Notre moelleux aux poires**	Eclair au chocolat
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Mercredi 11 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**	**Samedi 14 Novembre**
Taboulé	**Carottes râpées Bio**	**FERIE** **Salade d'endives Bio**	Salade de tortis à la tapenade	**Tartinable de betteraves Bio sur toast**	**Velouté de légumes Bio**
Cordon bleu de dinde Bio	Bolognaise de bœuf	Pot au feu de bœuf	Galopin de veau	**Merlu MSC sauce safranée**	Potée
Haricots verts Bio	Pâtes macaronis et râpé	**et ses légumes Bio**	**Petits pois Bio**	**Riz IGP**	Lorraine
Brebicrème	Petit suisse nature et sucre	Brebicrème	Tartare	Gouda	Bleu
Fruit de saison Bio	**Purée de fruits Bio**	Beignet à la framboise	**Fruit de saison Bio**	Crème dessert au chocolat	**Notre moelleux aux pommes**

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 À DOMICILE - **NOVEMBRE 2026**

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35

MAIRIE DE BEAUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre	Samedi 21 Novembre
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Pizza au fromage	Tartinable de pois chiches sur toast	**Velouté de légumes Bio**	Salade de coquillettes au pesto	Champignons à la grecque
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio	**Colin MSC meunière et citron**	**Omelette au four aux oignons Bio**	**Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava** (tomate, poivrons, paprika)	**Saumon MSC sauce oseille**	**Nos lasagnes**
Semoule	**Gratin de choux fleurs Bio**	**Haricots verts Bio**	Potatoes	**Gratin de butternut Bio**	de bœuf
Brie	Camembert	Carré président	Philadelphia	Edam	**Saint Nectaire AOP**
Flan caramel	**Fruit de saison Bio**	**Fruit de saison Bio**	**Cocktail de fruits Bio au sirop**	**Fruit de saison Bio**	**Notre fondant aux marrons**
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**	**Samedi 28 Novembre**
Velouté de légumes Bio	**Jambon blanc Label Rouge**	Chou blanc sauce cocktail	Tapenade sur toast	**Salade verte batavia Bio**	Pizza
Bolognaise de thon MSC	MENU BISTROT **Notre**	**Merlu MSC sauce crème d'aneth**	Tajine de bœuf et pois chiches	**Aïoli de colin MSC**	Sauté de porc aux oignons
Tortis et râpé	**Truffade**	**Petits pois Bio**	**Carottes Bio sautées**	**et ses légumes Bio**	**Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental**
Camembert	**Salade verte batavia Bio**	Mimolette	Tartare	Chavroux	Rondelé
Fruit de saison Bio	**Ile flottante**	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	**Notre moelleux aux pépites de chocolat**	Flan pâtissier
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Mercredi 2 Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**	**Samedi 5 Décembre**
Salade de pépinettes	**Carottes râpées Bio**	**Velouté de légumes Bio**	Taboulé	**Chou chinois Bio vinaigrette**	Salade de petit épeautre au pesto rouge
Paupiette de veau	**Poulet rôti Label Rouge**	Macaronis et râpé	Bâtonnets de mozzarella	**Merlu MSC sauce tandoori**	**Rôti de dinde Label Rouge sauce crème de sauge**
Mouliné de butternut Bio	Pommes de terre rissolées	à la carbonara de porc	**Epinards béchamel Bio**	Boulgour	Haricots romano
Brie	Fromage frais demi sel	**Comté AOP**	Petit moulé	Gouda	Boursin ail et fines herbes
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Flan chocolat	**Notre cake à la fleur d'oranger**	**Fruit de saison Bio**	Tarte aux pommes

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

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.