MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - OCTOBRE 2026

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

MAIRIE DE BEAUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre	Samedi 10 Octobre
Salade de pépinettes	**Concombres Bio au fromage blanc et toast**	Salade de coquillettes à la tapenade	**Salade verte Bio**	Salade de lentilles et maïs	Feuilles d'épinards en salade
Hoki MSC sauce vierge	Curry rouge de boeuf	**Colin MSC sauce crème**	**Rôti de dinde Label Rouge**	**Colin MSC sauce citron**	Braisé de bœuf aux olives
Courgettes Bio à la parmesane	Semoule	**Epinards Bio béchamel à l'emmental et croutons**	Purée de pommes de terre	**Haricots verts Bio**	Polenta à l'emmental
Chavroux	Emmental	Edam	Saint Môret	Yaourt nature et sucre	Brie
Fruit de saison Bio	**Purée de fruits Bio**	**Fruit de saison Bio**	Flan vanille	**Notre cake aux amandes**	Tarte au chocolat
Lundi 12 Octobre	**Mardi 13 Octobre**	**Mercredi 14 Octobre**	**Jeudi 15 Octobre**	**Vendredi 16 Octobre**	**Samedi 17 Octobre**
Pâté de campagne sans nitrite	**Salade iceberg Bio et noix**	**Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail**	**Tartinable de betteraves Bio et toast**	**Salade verte iceberg carottes Bio et graines de courges Bio**	Salade de lentilles et maïs
Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental	**Raviolis Bio** MENU BISTROT	Couscous de boulettes de bœuf au potiron et raisins	Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles	**Risotto IGP**	Rôti de porc
Carottes sautées Bio au miel	**aux cèpes et râpé**	Semoule	Pommes de terre rôties	**au saumon MSC et son parmesan râpé**	Purée de panais
Tomme noire	**Comté AOP**	Fromage fouetté	Emmental	Carré Président	Tartare
Fruit de saison Bio	**Poire au sirop**	Crème renversée	Yaourt sur lit de châtaignes	**Notre fondant chocolat framboises**	Beignet 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 - OCTOBRE 2026

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

MAIRIE DE BEAUCAIRE
Provence - Camargue

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre	Samedi 24 Octobre
Pizza au fromage	**Salade verte iceberg Bio**	Taboulé	**Carottes Bio râpées**	Salade de pépinettes	Salade multifeuilles
Galopin de veau	Carbonara de porc	Escalope viennoise	Chili con carne	**Merlu MSC à l'huile d'olive**	Sauté de porc sauce curry
Petits pois Bio	Coquillettes et râpé	**Gratin de potiron Bio**	**Riz IGP**	**Epinards Bio à la béchamel à l'emmental**	Semoule
Petit suisse nature et sucre	Mimolette	**Cantal AOP**	Camembert	Brie	Chavroux
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	**Fruit de saison Bio**	**Notre moelleux aux pommes**	**Fruit de saison Bio**	Ile flottante
Lundi 26 Octobre	**Mardi 27 Octobre**	**Mercredi 28 Octobre**	**Jeudi 29 Octobre**	**Vendredi 30 Octobre**	**Samedi 31 Octobre**
Salade de betteraves Bio et maïs	Tapenade sur toast	**Salade verte iceberg Bio**	Salade de blé au pesto rouge	**Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail**	Taboulé
Tajine de bœuf	**Bâtonnets de Colin MSC panés et citron**	**Sauté de dinde Label Rouge sauce provençale**	Rôti de porc	**Aioli de merlu MSC**	**Cordon bleu de volaille Bio**
Boulgour	**Carottes Bio sautées**	**Macaronis Bio semi-complets**	**Haricots verts Bio**	**et ses légumes Bio**	**Gratin de potiron Bio**
Camembert	Edam	Gouda	Fromage frais demi sel	Tomme noire	Saint Paulin
Flan caramel	**Fruit de saison Bio**	**Purée de fruits Bio**	**Fruit de saison Bio**	Crème dessert vanille	**Notre 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

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.