

La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouilles, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, mêmes les graines de certaines variétés !

Ecole de BEAUTIRAN

Menus du mois

Décembre 2022

Pain BIO de la boulangerie : « les saveurs du fournil »



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 28.11 au 02.12	Potage poireaux pommes de terre Pizza au fromage Salade verte Yaourt BIO nature	Pilon de poulet (origine France) rôti à l'Américaine Poêlée de légumes oubliés Edam Beignet au chocolat	Salade hawaïenne à l'ananas Coquillettes BIO Sauce Bolognaise Compote de pomme BIO	Céleri rémoulade Rôti de porc (origine France) Haricots coco cuisinés Liégeois à la vanille	Calamars à la Romaine Riz BIO Gouda Fruit de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				
Semaine du 05 au 9.12	Oeufs mayonnaise Pennes BIO Carbonara de légumes Crème dessert au chocolat BIO	Velouté de potiron Poisson à la meunière sauce tartare Brocolis BIO Yaourt local	Steak de porc (origine France)à la moutarde Lentilles BIO Petit suisse nature Fruit frais de saison	Filet de poulet (origine France)rôti aux épices Haricots verts BIO Mimolette Moelleux aux poires et speculoos	Betterave vinaigrette Hachis parmentier VBF Salade verte Fromage blanc BIO sucré
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas de Noël		Repas Végétarien		
Semaine du 12 au 16.12	Pomme de terre tartare Filet de merlu sauce Nantua Gratin de choux fleurs BIO Fruit frais de saison	Filet de dinde (origine France) rôti aux chataignes Pommes de terre noisettes Toast de chèvre Bûche au chocolat	Saucisse de Toulouse Carottes sautées BIO Emmental Ananas Chantilly	Chili sin carne Riz BIO Petit Suisse aromatisé Fruit frais de saison	Feuilleté au fromage Steak hâché VBF Poêlée de légumes BIO de saison Mousse au chocolat
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du 20 au 24.12					
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du 27 au 31.12					
Goûter					



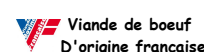
Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée












École de BEAUTIRAN

La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et même les graines de certaines variétés !

Décembre 2022



Bon appétit !

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 2 décembre
Repas Végétarien 				
Potage poireaux pommes de terre 		Salade hawaïenne à l'ananas 	Céleri rémoulade 	
Pizza au fromage	Pilon de poulet (origine France) rôti à l'Américaine 	Coquillettes BIO 	Rôti de porc (origine France) 	Calamars à la Romaine
Salade verte	Poêlée de légumes oubliés	Sauce Bolognaise 	Haricots coco cuisinés	Riz BIO 
	Edam			Gouda
Yaourt BIO nature 	Beignet au chocolat	Compote de pomme BIO 	Liégeois à la vanille	Fruit de saison



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée















École de BEAUTIRAN

La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et mêmes les graines de certaines variétés !

Décembre 2022



Bon appétit !

lundi 5 décembre	mardi 6 décembre	mercredi 7 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 9 décembre
Repas végétarien				
Oeufs mayonnais 	Velouté de potiron 			Betterave vinaigrette
Pennes BIO 	Poisson à la meunière sauce tartare	Steak de porc (origine France) à la moutarde 	Filet de poulet (origine France) rôti aux épices 	Hachis parmentier VBF  
Carbonara de légumes 	Brocolis BIO 	Lentilles BIO 	Haricots verts BIO 	Salade verte
		Petit suisse nature	Mimolette	
Crème dessert au chocolat BIO 	Yaourt local	Fruit frais de saison	Moelleux aux poires et speculoos 	Fromage blanc BIO sucré 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.










La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et même les graines de certaines variétés !

École de BEAUTIRAN

Décembre 2022



Bon appétit !

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
	Repas de Noël		Repas Végétarien	
Pomme de terre tartare				Feuilleté au fromage
Filet de merlu sauce Nantua	Filet de dinde (origine France) rôti aux châtaignes 	Saucisse de Toulouse 	Chili sin carne	Steak hâché VBF 
Gratin de choux fleurs BIO 	Pommes de terre noisettes	Carottes sautées BIO 	Riz BIO 	Poêlée de légumes BIO de saison 
	Toast de chèvre	Emmental	Petit Suisse aromatisé	
Fruit frais de saison	Bûche au chocolat 	Ananas Chantilly	Fruit frais de saison	Mousse au chocolat



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et mêmes les graines de certaines variétés !

École de BEAUTIRAN

Décembre 2022



Bon appétit !

lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	mercredi 28 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



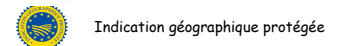
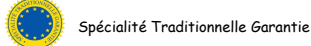
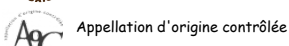
Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française
















Produit frais, Local et de saison



Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.














Semaine du 28.11 au 02.12

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	Aucun
lundi	Potage poireaux pommes de terre															
	Pizza au fromage	X	X													
	Salade verte						X									
	Yaourt BIO nature		X													
mardi	Le poulet (origine France) rôti à l'Américaine															
	Poêlée de légumes oubliés															
	Edam		X													
	Beignet au chocolat	X		X												
mercredi	Salade hawaïenne à l'ananas						X									
	Coquillettes BIO	X	X													
	Sauce Bolognaise	X	X													
	Compote de pomme BIO															
jeudi	Céleri rémoulade						X									
	Rôti de porc (origine France)	X														
	Haricots coco cuisinés															
	Liégeois à la vanille		X													
vendredi	Calamars à la Romaine	X		X									X			
	Riz BIO		X													
	Gouda		X													
	Fruit de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef














Semaine du 05 au 9.12

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	Aucun	
lundi	Oeufs mayonnaise			X			X										
	Pennes BIO	X	X														
	Carbonara de légumes	X	X														
	Crème dessert au chocolat BIO		X														
mardi	Velouté de potiron																
	Poisson à la meunière sauce tartare	X	X								X						
	Brocolis BIO		X														
	Yaourt local		X														
mercredi	Porc (origine France) à la moutarde						X										
	Lentilles BIO																
	Petit suisse nature		X														
	Fruit frais de saison																
jeudi	Poulet (origine France) rôti aux épices																
	Haricots verts BIO		X														
	Mimolette		X														
	Moelleux aux poires et speculoos	X	X	X													
vendredi	Betterave vinaigrette						X									X	
	Hachis parmentier VBF	X	X														
	Salade verte						X										
	Fromage blanc BIO sucré		X														

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Semaine du 12 au 16.12














		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	Aucun
lundi	Pomme de terre tartare	X		X			X									
	Filet de merlu sauce Nantua	X	X								X					
	Gratin de choux fleurs BIO		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	dinde (origine France) rôti aux cha	X														
	Pommes de terre noisettes															
	Toast de chèvre	X	X													
	Bûche au chocolat	X	X	X												
mercredi	Saucisse de Toulouse															
	Carottes sautées BIO		X													
	Emmental		X													
	Ananas Chantilly		X													
jeudi	Chili sin carne	X				X										
	Riz BIO		X													
	Petit Suisse aromatisé		X													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Feuilleté au fromage	X	X													
	Steak hâché VBF															
	Poêlée de légumes BIO de saison		X													
	Mousse au chocolat		X	X												

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 20 au 24.12

	 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun	
lundi																
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

