

Menus de la ville de Beausoleil

SEMAINE 1- Du 5 au 11 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Endives et mais vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette	Coleslaw	 Salade iceberg et mais vinaigrette
	Sauté de veau LOCAL  sauce marenco	Colin PMD  sauce oseille	Sauce au saumon 	Chipolatas <i>Saucisse à la volaille</i> <i>Boulettes de sarrasin et lentille</i> <i>sauce tomate</i>	Brouillade d'œufs 
	<i>Clafoutis patate douce pommes de terre et mozzarella</i>				
	Pommes vapeur persillées	Epinards à la béchamel	Coquillettes BIO et emmental râpé BIO 	Purée de pommes de terre	Petits pois au jus
	Saint Nectaire AOP 	Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé	Pointe de brie	Mimolette
	Fruit frais	Cake à la noix de coco	Fruit frais BIO  Biscuit moelleux et jus de fruits	Purée de pommes BIO LOCALES et bananes  	Ile flottante



Viande française



Viande charolaise



issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



Végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification

Environnementale Niveau 2



Menus de la ville de Beausoleil

SEMAINE 2- Du 12 au 16 octobre 2026



L'Odyssée du goût- Le pain sous toutes ses formes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 Carottes BIO râpées vinaigrette à l'huile de noix Sauce tomate et lentilles façon bolognaise et graines de courge Torti et emmental râpé Gouda Purée de pommes BIO LOCALES et mouillettes de pain d'épices	Bruschetta et tartinable mayo pesto rouge et œuf Sauté de bœuf LR sauce aux olives (liaison à la chapelure) <i>Nuggets au blé</i> Chou fleur béchamel Yaourt nature et sucre Fruit frais	Pain suédois et houmous Rôti de dinde LR sauce moutarde <i>Omelette</i> Carottes persillées Fromage blanc sucré Fruit frais BIO Biscuit moelleux et jus de fruits	 Iceberg et croutons vinaigrette Quenelles sauce tomate Haricots verts persillés Camembert Brioche perdue myrtilles et crumble	Concombre vinaigrette Fish burger (colin pané PMD) et sauce tartare Pommes de terre quartier avec peau Fromage frais petit moulé ail et fines herbes Crème saveur vanille



Viande française

Viande charolaise

issu de l'agriculture biologique

Local

Produit de la mer durable

Végétarien

Œufs plein air

AOP et IGP

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale
 CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Menus de la ville de Beausoleil

SEMAINE 3- Du 19 au 23 octobre 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé BIO 	Salade de mâche et betteraves	 Coleslaw	Céleri rémoulade	Salade verte BIO LOCALE et mais vinaigrette 
	Sauté de poulet LR  jus aux oignons	Merlu PMD  sauce bretonne (poireaux, crème)	Nuggets au blé sauce épices et fromage blanc	Rôti de bœuf VF  au jus	Parmentier de colin PMD 
	Pané crousti fromages			Bolognaise aux lentilles	
	Brocolis persillés	Boulgour BIO 	Pommes rissolées	Coquillettes BIO et emmental râpé BIO 	***
	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage blanc sucré	Fromage frais chanteneige	Gouda
	Fruit frais	Liégeois saveur chocolat	Purée de pommes BIO LOCALES et banane 	Cake marbré au chocolat	Fruit frais
	Biscuit moelleux et jus de fruits	Fruit frais et biscuit moelleux	Biscuit moelleux et fruit frais	Pain au lait et jus de fruits	Biscuit moelleux et jus de fruits



-  Viande française
-  Viande charolaise
-  issu de l'agriculture biologique
-  Local
-  Produit de la mer durable
-  Végétarien
-  Œufs plein air
-  AOP et IGP
-  Label Rouge

 Haute Valeur Environnementale
CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Menus de la ville de Beausoleil

Semaine 4 - Du 26 au 30 octobre 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de coquillettes BIO 	 Potage de légumes	Betteraves vinaigrette	Salade iceberg et maïs vinaigrette	Carottes BIO  râpées vinaigrette
	Sauté de bœuf BIO  sauce champignons crème	Boulettes au sarrasin et lentilles sauce tomate	Colin PMD  sauce au curry	Cordon bleu VF 	Jambon blanc LR 
	<i>Clafoutis pommes de terre patate douce et mozzarella</i>			<i>Nuggets au fromage</i>	<i>Jambon de dinde</i>
					<i>Omelette</i>
	Carottes persillées	Semoule	Chou fleur persillé	Petits pois au jus	Purée de patate douce
	Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Pointe de brie	Petit fromage frais nature et sucre	Cantal AOP 
	Fruit frais	Fruit frais	Brownie aux haricots rouges	Purée de pommes BIO  LOCALES et poires	Fruit frais
	Pain au lait et jus de fruits	Biscuit moelleux et purée de fruits	Jus de fruits et biscuit moelleux	Moelleux au citron et fruit frais	Biscuit moelleux et jus de fruits



Viande française



Viande charolaise



issu de l'agriculture biologique



Local



Produit de la mer durable



Végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

