

Menus de la ville de Beausoleil

SEMAINE 1- Du 31 Août au 6 septembre 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<i>C'est la rentrée</i> Tomate vinaigrette Bolognaise au bœuf charolais <i>Chili sin carne</i> Riz BIO Fromage frais tartare Mousse au chocolat	Taboulé frais Rôti de bœuf VF au jus <i>Boulettes au sarrasin et lentilles sauce tomate</i> Piperade Coulommiers BIO Fruit frais BIO Muffin et jus de fruits	Concombre vinaigrette Torti BIO aux légumes du Sud *** Saint Nectaire AOP Purée de pommes HVE	Salade iceberg et maïs vinaigrette Colin d'Alaska PMD pané et citron Petits pois au jus Yaourt nature BIO et sucre Fruit frais



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 7 au 11 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomate vinaigrette	Pastèque	 Betteraves BIO  au fromage blanc	Salade de lentilles	Rillettes au saumon et tartine de pain de mie
	Sauté de bœuf BIO  sauce provençale	Merlu PMD  sauce citron	Enchilada	Beignets de calamars et citron	Omelette 
	<i>Colin PMD</i> <i>sauce provençale</i>				
	Pommes vapeur	Semoule	Coquillettes et emmental râpé	Ratatouille BIO 	Poêlée de légumes
	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Camembert	Cantal AOP 	Gouda	Yaourt nature et sucre
	Purée de pommes poires BIO 	Crème saveur vanille	Fruit frais BIO  Pain au lait et jus de fruits	Fruit frais	Fruit frais



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 14 au 18 septembre 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes BIO  râpées vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Œuf dur mayonnaise 	 Melon	Concombre vinaigrette
	Jambon blanc LR 	Parmentier de colin PMD  aux courgettes et pommes de terre	Boulettes au bœuf VF  sauce tomate	Beignets stick mozzarella	Sauté de taureau BIO LOCAL  sauce gardienne
	Jambon de dinde Sauce aux lentilles façon bolognaise				Dés de colin sauce curry
	Coquillettes et emmental râpé	***	Semoule	Haricots verts persillés	Carottes persillées et boulgour
	Mimolette	Edam	Fromage fondu croc lait BIO 	Pointe de brie BIO 	Yaourt aromatisé
	Fruit frais BIO 	Cake aux myrtilles	Fruit frais	Purée de pommes BIO  LOCALES et fraises 	Fruit frais
			Brioche aux pépites de chocolat et jus de fruits		



 Viande française

 Viande charolaise

 issu de l'agriculture biologique

 Local

 Produit de la mer durable

 Végétarien

 Eufs plein air

 AOP et IGP

 Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification
Environnementale Niveau 2



Menus de la ville de Beausoleil

SEMAINE 4- Du 21 au 25 septembre 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Salade verte vinaigrette Quenelles BIO  sauce tomate Riz BIO  Pont l'Evêque AOP  Purée de pommes HVE 	Tartine œuf ciboulette Rôti de bœuf VF  au jus <i>Gratin de macaroni brocolis et cheddar</i> Courgettes béchamel Tomme blanche Fruit frais	Coleslaw BIO  Sauté de porc BBC sauce aigre douce <i>Sauté de dinde LR</i> <i>sauce aigre douce</i> <i>Boulettes de pois chiches sauce tomate</i> Purée de pommes de terre BIO  Mimolette Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Gaufre au sucre et fruit frais	Pastèque Aiguillettes de poulet VF  au jus <i>Omelette</i> Epinards à la béchamel Fromage frais tartare Beignet au chocolat	 Assiette découverte Tacos mousse fromagère et oignons confits Colin PMD  sauce basquaise Orge perlé BIO  Yaourt nature sucré BIO  Fruit frais



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 5- Du 28 septembre au 2 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiches	Crêpe au fromage	 Haricots verts vinaigrette	Concombre vinaigrette	 Tomate BIO  vinaigrette
	Emincé de dinde LR  au jus <i>Chili sin carne</i>	Merlu PMD  sauce citron	Sauce korma petits pois et légumes brunoise	Sauce bolognaise au bœuf BIO  <i>Sauce aux pois cassés façon bolognaise</i>	Omelette 
	Potiron façon gratin et emmental râpé	Brocolis persillés	Boulgour BIO 	Macaroni et emmental râpé	Ratatouille BIO 
	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre	Tomme grise	Fromage blanc aromatisé	Cantal AOP 
	Fruit frais	Fruit frais	Purée de pommes BIO  LOCALES et poires 	Fruit frais	Cake au yaourt
			Moelleux au citron 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