

Menu Beaumont sur Oise Semaine du 27 au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Menu Végétarien</p> <p>Melon charentais **</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Croc'lait </p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Salade de riz à la niçoise </p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Poire **</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromage épinards</p>
MERCREDI Centre de Loisirs	JEUDI
<p>Tarte fromage chèvre</p> <p>Filet de lieu frais au beurre blanc « pêche française » </p> <p>Haricots verts </p> <p>Vache qui rit **</p> <p>Marbré aux pépites de chocolat </p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Chili con carne (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade parisienne</p> <p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p> <p>Gratin provençal</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Compote biscuitée</p>	<p><u>Gratin provençal</u> : pdt, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, thym</p> <p><u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons</p> <p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, jambon de dinde, maïs</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc ** SAUF MATERNEL</p>



Menu Menu Beaumont sur Oise Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Tomate  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Sauté de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Boulghour</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme</p>
MERCREDI Centre de Loisirs	JEUDI
<p>Mortadelle* </p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Cantadou</p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/V : Terrine de saumon Boulette de sarrasin</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Radis beurre Steak haché de bœuf </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Saint paulin</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/V : Tarte au fromage Croustillant au fromage</p>	<p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p> : <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



LA SEMAINE DU GOÛT



LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Carbonade de bœuf </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Croc'lait </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/V : Pommes de terre au thon Poisson pané</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI centre de Loisirs	JEUDI
<p>Salade Louisiane</p> <p>Omelette </p> <p>Ebly aux légumes</p> <p>Maroilles </p> <p>Mousse à la noix de coco </p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes Wok </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Compote de pommes rhubarbe </p> <p><u>Plats de substitutions</u> S/V : Salade de perles marines Boulettes de sarrasin</p>
VENDEDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté de hot dog*</p> <p>Steak haché de saumon</p> <p>Courgettes à la crème</p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Liégeois chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Feuilleté au fromage</p>	<p><u>Salade Louisiane</u> : tomates, haricots rouges, maïs.</p> <p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame.</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>



LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de légumes</p> <p>Cachupa*(pc) </p> <p>Six de savoie</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Œuf dur et épinards sauce mornay (pc)</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt</p> <p>Bouchée à la reine </p> <p>Riz </p> <p>Brie </p> <p>Purée de fruits </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Bouchée à la reine au poisson</p>	<p>Salade croquante </p> <p>Hachis parmentier (pc) </p> <p>Mimolette</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Parmentier de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de coquillettes </p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française) </p> <p>Petits pois</p> <p>Samos</p> <p>Kiwi</p>	<p><u>Salade de coquillettes</u> : coquillettes, thon, poivrons, tomate, oignons rouges.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomate, carottes. (Plat du Cap Vert)</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p> : L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison.</p> <p>* : Plat contenant du porc</p>

