

## Menus Beaurepaire

	lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
<b>Entrées</b>		Salade de tomates 	Concombre au citron  	
<b>Plat du jour</b>	Cuisse de poulet au curry	Fricassée de saucisse de Montbéliard IGP	Dahl de lentilles 	Lieu au citron 
<b>Garniture</b>	Blé 	Printanière de légumes et pommes de terre  	Riz	Semoule
<b>Produit laitier</b>	Fromage 			Fromage blanc au coulis
<b>Desserts</b>	Coupe de pastèque  	Clafouti à l'abricot 	Glace	Pêche 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC

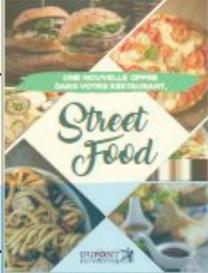


local



Label rouge

## Menus Beaurepaire

	lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
<b>Entrées</b>		Salade de tomate 	Melon 	Salade de mexicaine
<b>Plat du jour</b>	Tarte aux légumes du soleil 	Fish and chips	Sauté de poulet au thym 	Daube de bœuf
<b>Garniture</b>	Salade verte	Frites 	Spaghetti	Courgettes persillées 
<b>Fromage</b>	Emmental	Fromage blanc au coulis		
<b>Desserts</b>	Abricots  		Mousse au chocolat 	Pastèque  



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés  
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

## Menus Beaurepaire

	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
			<b>Repas thème "Italie"</b>	
<b>Entrées</b>			Bruschetta mozzarella tomate	Salade verte et olives
<b>Plat du jour</b>	Merlu à la crème	Gnocchi à la tomate	Osso buco de dinde alla milanese	Bolognaise
<b>Garniture</b>	Blé	Haricots plats	Légumes grillés à l'huile d'olive	Pâtes
<b>Fromage</b>	Yaourt nature	Coulommiers		Yaourt nature
<b>Desserts</b>	Melon	Prunes	Tiramisu	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés  
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

## Menus Beaurepaire

	lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
<b>Entrées</b>		Carottes au jus de citron vert 	Salade de tomate bio et mozzarella	
<b>Plat du jour</b>	Emincé de poulet aux olives 	Sauté de porc	Filet de merlu au citron 	Dahl de lentilles au curry doux et lait de coco 
<b>Garniture</b>	Riz 	Mélange Brocolis et pommes de terre 	Gratin d'épinards  	Semoule
<b>Produits laitiers</b>	Fromage blanc nature  			Tomme grise
<b>Dessert</b>	Raisins  	Crème pralinée 	Moelleux aux amandes 	Prunes 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge



aux enfants nés en septembre!

## Menus Beaurepaire

	lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
<b>Entrées</b>		Salade verte	Salade de haricots verts 	Carottes râpées au citron 
<b>Plat du jour</b>	Quiche au thon	Omelette 	Poulet basquaise	Steak haché au jus
<b>Garniture</b>	Ratatouille  	Gratin de brocolis	Riz	Purée de pommes de terre
<b>Produits laitiers</b>	Fromage 			Fromage blanc au miel
<b>Dessert</b>	Fruit frais  	Gâteau d'anniversaire 	Raisins  	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

## Menus Beaurepaire

	lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
				<b>Octobre rose</b>
<b>Entrées</b>	<b>Taboulé</b>		<b>Salade de tomates</b> 	<b>Radis roses</b>
<b>Plat du jour</b>	<b>Sauté de dinde</b>	<b>Pizza au fromage</b> 	<b>Daube de bœuf</b> 	<b>Filet de colin aux baies roses</b> 
<b>Garniture</b>	<b>Carottes</b>	<b>Salade verte</b> 	<b>Chou Fleur béchamel</b>	<b>Riz</b>
<b>Produits laitiers</b>		<b>Fromage</b> 		
<b>Dessert</b>	<b>Fruit frais de saison</b> 	<b>Fruit frais de saison</b> 	<b>Tarte à la poire</b> 	<b>Panna cotta fraise</b>



végétarien



Produit BIO



Fruits decoupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



## Menus Beaurepaire

	lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
	<b>les secrets des courges!</b>			
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte et graines de courges</b>	<b>Coleslaw</b>	<b>Muffin au potimarron</b>	<b>Velouté de butternut à la crème</b>
<b>Plat du jour</b>	<b>Ragoût de butternut et haricots blancs</b>	<b>Tarte fine à la courge et au fromage frais</b>	<b>Filet de lieu sauce courge</b>	<b>Boules d'agneau</b>
<b>Garniture</b>	<b>Riz</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Spaghetti</b>	<b>Epinards béchamel</b>
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt nature</b>			
<b>Dessert</b>	<b>Fruit frais de saison</b>	<b>Panna cotta au potiron</b>	<b>Fruit frais de saison</b>	<b>Moelleux à la courge et pépites de chocolat</b>



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local