

Menu des écoliers



Meilleurs Voeux

JANVIER 2026

Vendredi 2	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
 Poireaux à la crème  Dos de cabillaud à l'anglaise  Pommes rond. Aillées/persillées Beignet aux pommes	 Steak haché grillé Gratin de courgettes & pommes de terre Brie Gâteau de semoule	MENU ALTERNATIF  Farandole de légumes à la vinaigrette  Lasagne légumes  Fruit de saison	Paté croûte de volaille  Haricot de mouton  Yaourt nature sucré	 Dos de colin sauce nantua  Purée blanche Bûche chèvre  Fruit de saison	Salade verte  Poulet sauce poulet  Haricots beurre Galette des rois
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	
MENU ALTERNATIF Potage velouté 7 légumes  Céréales gourmandes  Fruit de saison	 Chou fleur à la vinaigrette  Sauté de veau Orloff  Lentilles à la dijonnaise  Yaourt aromatisé	 Betteraves vinaigrette à l'ancienne  Tagliatelles à la carbonara de volaille  Fruit de saison	 Salade craquante de boulgour  Escalope poulet sauce café de Paris  Estouffade pommes de terre/carottes  Petits suisses nature	 Salade de céleri au fromage blanc Filet de colin meunière  Epinards au beurre et pommes de terre Eclair au chocolat	
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	
 Salade de chou blanc  Cabillaud à la calaisienne  Boulgour safrané  Fruit de saison	 Boeuf aux olives  Carottes vichy Camembert Gâteau de riz au lait	 Macédoine mayonnaise  Poulet au citron  Riz blanc Fruit de saison	Salade panachée ciselée  Sausisse de toulouse* ou de volaille & lentilles Fromage blanc aux fruits	MENU ALTERNATIF  Salade de chou rouge et gruyère  Omelette  Coquillettes sauce tomate Tarte pommes/rhubarbe	
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	
 Potage aux carottes  Tortis bolognaise  Fruit de saison	MENU ALTERNATIF  Oeuf sauce verte  Raviolis ricotta  Epinards sauce tomate Crème dessert	Crêpes champignons  Pintade forestière  Petits pois/carottes  Petits suisses aux fruits	 Salade waldorf mimolette  Steak haché grillé & ketchup Frites au four  Fruit de saison	Salade panachée ciselée Brandade de morue au gratin Flan patissier	



Galette
des Rois

L'UPC se réserve le droit de modifier le menu en cas de grève, de non conformité de livraison ou d'incident de fabrication.

Fruit frais selon arrivage.

Renseignements : upc@beauvais.fr

BEAUVAIS
L'OISE EN CAPITALE

UNITÉ de
PRODUCTION
CULINAIRE
BEAUVAIS

Vif
Vivons en forme

LÉGENDE :



: cuisiné par nos chefs



: viande d'origine française



: assemblé sur place



: issu de l'agriculture biologique



* : menu de substitution