

Menu des écoliers

FÉVRIER 2026



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Potage de légumes maison Chili con carne St Paulin Fruit de saison	MENU ALTERNATIF Suprême pané végétal Haricots plats d'Espagne Camembert Crêpe au sucre	Salade ebly aux petits légumes & mayonnaise Escalope de poulet au cerfeuil Pommes fondantes Fruit de saison	Salade poireaux à la crème Dos de cabillaud sauce dieppoise Poêlée campagnarde Yaourt brassé abricots	Salade chou rouge vinaigrette Boeuf façon stroganoff Macaronis Fromage blanc
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade brocolis crème de basilic Escalope de dinde à la diable Coquillettes au beurre Fruit de saison	MENU ALTERNATIF Salade de crozets automnale gruyère Chipolatas végétales Gratin de courgettes & pommes de terre Yaourt nature brassé	Poulet en meurette Purée de panais gratinée Brie Fruit de saison	Carottes rapées vinaigrette Dos de colin sauce armoricaine Spaghettis Fromage blanc à la fraise	Céleri vinaigrette Sauté de porc* ou de dinde au curry Chou fleur au gruyère Tarte chocolat
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de lentilles à la feta Sauté de veau aux carottes multicolores Crème dessert vanille	MARDI GRAS Salade coleslaw Cheeseburger Pommes potatoes wedges Doony's au sucre	Macedoine à la vinaigrette Poulet basquaise Purée blanche Bûche de chèvre Fruit de saison	Potage au potiron Brandade de morue au gratin Petits suisses nature	MENU ALTERNATIF Salade de conchiglies gruyère Omelette au fromage Poireaux à la crème au gratin Gâteau basque
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade pommes de terre mimolette Poulet rôti Poêlée de ratatouille à l'huile d'olive Fruit de saison	MENU ALTERNATIF Oeuf vinaigrette Quiche aux légumes Epinards au beurre et pommes de terre Yaourt brassé aux fruits mixés	Salade de perles aux poivrons Steak haché grillé Haricots beurre à la crème Carré de l'est Fruit de saison	Haricots verts à la vinaigrette Nuggets de poisson Boulgour à la tomate Flan caramel	Salade betterave remoulade Blanquette d'agneau au cresson Riz blanc Mini mille-feuille au caramel

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 sa forme

LÉGENDE :

: cuisiné par nos chefs
 : viande d'origine française

: assemblé sur place
 : issu de l'agriculture biologique
 * : menu de substitution