

Menu des écoliers

MARS 2026



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade piémontaise Escalope de poulet sauce café de paris Jardinière de légumes Fromage blanc	MENU ALTERNATIF Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Kiri Fruit de saison	Carottes rapées à la vinaigrette Poulet wings au thym & citron Frites au four Yaourt aromatisé	Brocolis à la vinaigrette Hoki sauce dieppoise Boulgour Fruit de saison	Champignons frais mayonnaise Boeuf braisé Estouffade de pommes de terre-carottes Tarte normande

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Sardine à l'huile Blanquette de veau Riz blanc Fromage blanc vanille	MENU ALTERNATIF Oeuf vinaigrette Tagliatelles aux champignons & à la crème Camembert Fruit de saison	Potage aux poireaux Lamb roll sauce chasseur Haricots blancs à la bretonne Petits suisses aromatisés	Salade de crozet & gruyère Dos de colin à l'anglaise Poêlée de ratatouille à l'huile d'olive Fruit de saison	Salade macedoine à la russe Saucisses de volaille Purée crécy Flan patissier

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Chou blanc vinaigrette à l'ancienne Paupiette de veau au jus Papillons gruyère Crème dessert chocolat	MENU ALTERNATIF Betterave à la vinaigrette Gratin de courgettes & pommes de terre Bûche chèvre Fruit de saison	Quiche aux trois fromages Aiguillettes de poulet vallée d'auge / Purée de patates douces Yaourt nature	Torsades au fromage blanc & crudités Cabillaud au beurre citronné Galette brocolis-carottes Fruit de saison	Salade de chou blanc mimolette Filet de rôti de porc* ou de dinde au jus Pommes noisettes Tropézienne

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Potage de légumes Boeuf mode Yaourt brassé aux fruits mixés	MENU ALTERNATIF Oeuf sauce mayonnaise Semoule & légumes Brie Fruit de saison	Asperges blanches vinaigrette Poulet basquaise Macaronis Petits suisses nature	Salade de riz à la pêche et mimolette Merlu sauce oseille / Chou fleur à la crème Fruit de saison	Salade de perles aux crudités Escalope de porc* ou de veau sauce forestiere Jardinière de légumes Tarte au citron

Lundi 30	Mardi 31
Salade de conchiglies gruyère Poulet curry Haricots beurre à l'anglaise Compote pomme-abricot	MENU ALTERNATIF Salade panachée ciselée Omelette Pommes sautées Fromage blanc confiture d'abricot

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



LÉGENDE :

: cuisiné par nos chefs
 : viande d'origine française

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

BEAUVAIS
L'OISE EN CAPITALE

UNITÉ
PRODUCTION
CULINAIRE
BEAUVAIS

vif
Vivons Beauvais