




















# Menus du 02 au 27 novembre 2020

## BEON

*Bon Appétit!*

	02 AU 06 NOVEMBRE	09 AU 13 NOVEMBRE	16 AU 20 NOVEMBRE	23 AU 27 NOVEMBRE
<b>LUNDI</b>	<b>MENU VEGE</b> Salade de PDT, échalote, persil Pané de blé, fromage, épinards Côtes de blettes sauce blanche Petit Louis Tarte au flan	Pâté croûte Steak haché à l'échalote (VBF) Salsifis béchamel Carré frais <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade coleslaw</b> Chipolatas (VPF) Purée Edam Salade de fruits	<b>Poireaux</b> vinaigrette Escalope de volaille (VF) Gratin de pommes de terre Brie Crème dessert
<b>MARDI</b>	 <b>Choux fleur</b> en salade Rôti de dinde (VF) Pommes de terre aux herbes Petit suisse  Compote pommes/banane	<b>MENU VEGE</b> Betteraves rouges/œuf Crousti fromage Courgettes  Yaourt nature Tarte aux pommes	<b>MENU BIO</b>  Salade de haricots verts Sauté de veau  Torti  Camembert  Compote/biscuit 	<b>Betteraves</b> Sauté de porc à la moutarde (VPF) Semoule Edam  <b>Fruit de saison</b>
<b>JEUDI</b>	Sardines beurre <b>Sauté de bœuf charolais (VBF)</b>  Pâtes Tomme de montagne  <b>Fruit de saison</b>	Terrine de poisson <b>Choucroute</b> garnie Kiri Flamby vanille	<b>Découverte de nos régions</b> <b>LA BOURGOGNE</b>	<b>MENU VEGE</b> Terrine de légumes Steak de soja à la tomate Lentilles Yaourt nature  Eclair au chocolat
<b> VENDREDI</b>	<b>Salade d'endives aux noix</b> Paupiette du pêcheur Petits pois/carottes Saint Paulin Crème dessert vanille 	Salade de haricots verts Poisson blanc sauce citron Coquillettes/fromage  Mimolette <b>Fruit de saison</b> 	<b>Céleris</b> rémoulade  Filet de hoki sauce aurore (MSC) Ebly à l'espagnole Tartare Fondant chocolat	Salade de riz/maïs/tomate Saumon à l'aneth <b>Epinars</b> hachés à la crème Tomme blanche  <b>Fruit de saison</b>

**VBF** : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / **Légumes et fruits de saison** / **Produit locaux**



# Menus du 30 nov au 18 déc 2020

## BEON

Bon Appétit!

	30 NOV AU 04 DECEMBRE	07 AU 11 DECEMBRE	14 AU 18 DECEMBRE	
LUNDI	<p><b>MENU BIO</b></p> <p> Taboulé</p> <p>Steak haché (VBF) </p> <p> Haricots verts </p> <p>Camembert </p> <p> Fruit de saison </p>	<p><b>MENU VEGE</b></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Œuf</p> <p>Epinards</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Filet de hoki au beurre blanc</p> <p> Carottes persillées </p> <p>Fromage blanc battu </p> <p>Fruit de saison</p>	
MARDI	<p>Carottes au citron</p> <p>Rôti de porc en civet (VPF)</p> <p> Coquillettes </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote</p>	<p>Salade d'Ebly à la grecque</p> <p>Bœuf braisé aux aïelles (VBF)</p> <p> Carottes au jus </p> <p>Yaourt nature </p> <p> Compote pommes/biscuit </p>	<p><b>MENU VEGE</b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Risotto aux petits légumes</p> <p>Carré président </p> <p>Fruit de saison </p>	
JEUDI	<p>Salade verte/œuf/croûtons</p> <p>Paupiette de veau (VBF)</p> <p>Choux fleur en gratin </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Salade de fruits</p>	<p> Salade de haricots verts </p> <p>Rôti de dinde à l'estragon (VF)</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Menu de Noël</p>	
VENDREDI	<p><b>MENU VEGE</b></p> <p>Céleri</p> <p>Quenelle nature sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Petits pois/carottes</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves</p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Tomme de montagne</p> <p>Compote/biscuits </p>	

VBF : viande bovine française / VPF : viande de porc français / LF : lapin français / VF : volaille française / MSC : pêche durable / Légumes et fruits de saison / Produit locaux