



DEJEUNER BEGUINAGE

*Menu végétarien

Lundi 17 Mars 2025

Céleri à la Hongroise*
Quiche courgettes bio et chèvre maison*
Biscuit Madeleine aux œufs*
Ile flottante*
Pain bio Paysan*

Mardi 18 Mars 2025

Concombres bio vinaigrette*
Sauté de canard à l'orange bio*
Purée de céleri et PDT bio*
Fromage Mont des Cats local*
Salade de fruits bio frais maison*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 19 Mars 2025

Salade verte au maïs*
Rôti de bœuf*
Gratin de navets et PDT bio*
Fromage Abondance AOP*
Yaourt fruit bio*
Pain bio Paysan*

Jeudi 20 Mars 2025

Betteraves cubes vinaigrette*
Filet de poisson pané sauce tartare*
Épinards branches à la crème et PDT bio*
Fromage écume de Wimereux*
Mangue au sirop*
Pain bio Paysan*

Vendredi 21 Mars 2025

Carottes râpées bio au citron bio*
Burger fromager*
Frites*
Cantal*
Banane bio*
Pain bio aux céréales*

Lundi 24 Mars 2025

Œuf dur mayonnaise*
Steak de bœuf bbc sauce Boursin*
Haricots verts et PDT rosty*
Fromage bleu*
Yaourt gourmand pistache*
Pain bio Paysan*

Mardi 25 Mars 2025

Salade Nordique*

Tagliatelles fèves bio et ricotta*

Fromage Livarot*

Clafoutis aux poires*

Pain bio aux céréales*

Mercredi 26 Mars 2025

Salade de champignons crus aux fines herbes*

Rôti de veau aux petits oignons*

Brocolis vapeur avec PDT vapeur bio*

Fromage le crémé local*

Yaourt aromatisé bio*

Pain bio Paysan*

Jeudi 27 Mars 2025

Macédoine mayonnaise*

Omelette aux lardons maison*

Pommes cubes rissolées*

Salade batavia *

Fromage fermier local "la brique de vache"*

Fromage blanc fermier bio aux éclats M&M's*

Pain bio Paysan*

Vendredi 28 Mars 2025

Tapenade de poivrons maison et sa focaccia*

Risotto à la carotte bio et à la mimolette bio*

Biscuit Chamonix*

Yaourt au chocolat bio*

Pain bio aux céréales*