



DEJEUNERS BEGUINAGE

*Menu végétarien

Lundi 20 Octobre 2025

Salade Gauloise*
Poulet de Licques L.R à la noix de coco
et curry*
Quinoa bio*
Fromage beaufort*
Ile flottante*
Pain bio paysan*

Mardi 21 Octobre 2025

Potage crécy*
Épaule d'agneau confite et flageolets*
Pommes vapeur bio locales persillées*
Camembert bio*
Éclair au café*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 22 Octobre 2025

Croquette de fromage*
Steak haché de bœuf BBC poêlé*
Choux de Bruxelles sautés et pommes
de terre bio locales*
Chanteneige*
Poire bio*
Pain bio paysan*

Jeudi 23 Octobre 2025

Asperges mimosa*
Spaghetti bio aux deux saumons*
Fromage mimolette fermière bio
locale*
Clémentine bio*
Pain bio paysan*

Vendredi 24 Octobre 2025

Salade coleslaw maison*
Nuggets de blé croustillant sauce
tomate fraîche*
Purée de butternut*
Fromage livarot*
Crème dessert bio chocolat*
Pain bio aux céréales*

Lundi 27 Octobre 2025

Salade Californienne*
Paupiette de veau au jus*
Croquets à la crème*
Fromage edam*
Banane*
Pain bio paysan*

Mardi 28 Octobre 2025

Salade d'endives aux noix*
Hachis parmentier de canard*
Saint Paulin fermier local*
Compote de poires bio maison *
Pain bio aux céréales*

Mercredi 29 Octobre 2025

Chou-fleur vinaigrette à ciboulette*
Côte de porc BBC au thym*
Petits pois au jus et pdt bio*
Pont l'évêque*
Yaourt fruit bio*
Pain bio paysan*

Jeudi 30 Octobre 2025

Œuf dur mayonnaise*
Poulet de Licques au carré du vinage*
Purée de pommes de terre bio locales
au lait fermier bio*
Fromage beaufort*
Flan gélifié chocolat bio*
Pain bio paysan*

Vendredi 31 Octobre 2025

Tartare de concombres au fromage
blanc bio fermier*
Tajine de légumes aux fruits secs
Semoule bio au beurre*
Fromage bleu*
Fromage frais vanille*
Pain bio aux céréales*