

# MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - AVRIL 2025

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



CCAS DE LA MAIRIE DE  
**BEUCAIRE**  
Provence - Camargue

Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Salade de coquillettes aux crudités Rôti de porc au jus  <b>Choux fleur Bio mornay</b>  Fromage Panna cotta aux fruits rouge	Feuilleté au fromage <b>Blanquette de dinde Label Rouge</b> <b>et ses légumes Bio</b> (pommes de terre, carottes, navets, poireaux)  Fromage <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>  Boulettes de boeuf sauce tomate  <b>Riz IGP</b>  Fromage Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de chevre chaud  Merguez  Frites  Fromage Liégeois chocolat	Notre clafoutis légumes emmental Brandade parmentière  <b>de colin MSC</b>  Fromage <b>Gateau maison</b>
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Salade de pommes de terre provençale  Potée de porc  <b>Haricots verts Bio à l'ail</b>  Fromage Flan caramel	<b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes, maïs)  <b>Notre frittata aux légumes Bio</b>  Pommes de terre rissolées  Fromage Yaourt aromatisé	Notre pizza au fromage  <b>Colin MSC sauce citron</b>  <b>Mouliné d'épinards Bio</b>  Fromage <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>  Paupiette de veau sauce tomate aux olives Frites Fromage <b>Moelleux aux pépites de chocolats</b>	<b>Velouté de légumes Bio</b>  Aioli Legumes aioli Fromage Glace
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café



Nos viandes et charcuteries sont  
**100% françaises**



**Bio** : Produit issu  
de l'agriculture biologique.  
Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication  
Géographique  
Protégée



**AOP** : Appellation  
d'Origine  
Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité  
supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - AVRIL 2025

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



CCAS DE LA MAIRIE DE  
**BEAUCAIRE**  
Provence - Camargue

Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
<b>FERIE</b>	<b>Carottes râpées et maïs Bio</b> Sauté de bœuf sauce tomate Macaronis Fromage Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Charcuterie <b>Ragoût de dinde Label Rouge</b> Polenta crémeuse Fromage Crème dessert vanille	<b>Salade de haricots verts Bio</b> Steak haché Frites Fromage <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Risotto IGP de colin MSC</b> Fromage <b>Notre cake au cacao</b>
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
<b>FERIE</b> Champignons à la grecque Saucisse de Toulouse <b>Flageolets Bio</b> Fromage Île flottante	<b>Salade de crudités Bio et croûtons (Salade verte, carottes)</b> Bolognaise de bœuf Tortis Fromage Crème dessert praliné	<b>Salade verte Bio</b> Paleron de bœuf Frites Fromage Tarte tatin	<b>FERIE</b>	Quiche au fromage Ailoi Legumes aioli Fromage <b>Fruit de saison Bio</b>
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café		Vin - Pain - Café

 **95 % de nos pâtes sont produites en France**    
Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge** Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.