

# MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - MAI 2025

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



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

Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p><b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Curry rouge de porc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Vin - Pain - Café</p>	<p><b>Notre pizza au fromage</b></p> <p><b>V</b> égé</p> <p><b>Notre omelette Bio</b></p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Fromage</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p> <p>Vin - Pain - Café</p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Steak haché</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Ile flotante</p> <p>Vin - Pain - Café</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>Papeton d aubergines bio</b></p> <p><b>Moqueca de colin MSC</b> (sauce coco légèrement épicée)</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Fromage</p> <p><b>Gateau au yaourt maison</b></p> <p>Vin - Pain - Café</p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p>Salade de betteraves</p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p> <p>Vin - Pain - Café</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p> <p>Vin - Pain - Café</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Hoki MSC sauce aneth</b></p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Fromage</p> <p>Flan caramel</p> <p>Vin - Pain - Café</p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises / Chantilly</p> <p>Vin - Pain - Café</p>	<p><b>Notre cake au cantal et aux légumes</b></p> <p>Ailoi</p> <p>Legumes ailoi</p> <p>Fromage</p> <p>Baba au rhum</p> <p>Vin - Pain - Café</p>



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 - MAI 2025

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



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

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Taboulé Rôti de porc <b>Courgettes Bio à la parmesane</b> Fromage <b>Fruit de saison Bio</b> Vin - Pain - Café	<b>Tzatziki de concombres Bio et toast</b> <b>Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge</b> Fromage Liégeois vanille Vin - Pain - Café	<b>Salade verte Bio</b>  Tortellinis farçis à la ricotta et épinards sauce tomate Fromage <b>Purée de fruits Bio</b> Vin - Pain - Café	Œuf dur mimosa Merguez Frites Fromage Cerises Vin - Pain - Café	<b>Flan de courgettes bio</b> <b>Colin MSC sauce ciboulette</b> Pommes de terre à la boulangère Fromage <b>Notre moelleux pommes tonka</b> Vin - Pain - Café
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Salade de tomates <b>Escalope de dinde Label Rouge sauce champignons</b> Frites Fromage Liégeois chocolat Vin - Pain - Café	 <b>Salade verte Bio</b> <b>Bolognaise de lentilles Bio</b> <b>Macaronis Bio</b> Fromage Clafoutis aux fruits Vin - Pain - Café	Vol au vent de la mer Wok de porc Pommes de terre rissolées Fromage Ramequin de fromage blanc nature et sucre Vin - Pain - Café	<b>FERIE</b>	<b>Tomates bio mozzarella</b> Ailoi Legumes aioli Fromage Glace 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.