

Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 29 avril au 5 juillet 2024

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
Laitue au bleu et noix	Carottes râpées aux raisins	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de pomme de terre au surimi
Sauté de boeuf LABEL à la chinoise	Poulet basquaise	Omelette aux pommes de terre	Poisson LABEL à l'andalouse
Légumes à l'asiatique	Semoule	Salade verte	Gratin de courgettes
Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Cookies	Pêches au sirop	Liégeois à la vanille	Fruit de saison

Ascension

lundi 6 mai	mardi 7 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
Cœurs de palmier en salade	Crêpe fourrée aux champignons		
Steak haché de veau au jus	Sauté de dinde curry coco		
Coquillettes	Carottes vichy		
Fromage	Yaourt aromatisé		
Fruit de saison	Mousse au chocolat		

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Taboulé	Carottes râpées au citron	Betteraves rouges à l'échalote	Courgette râpée vinaigrette
Pilons de poulet	Omelette aux pommes de terre	Sauté de boeuf LABEL aux olives	Poisson LABEL crème de poivron
Epinards en gratin	Salade verte	Lentilles cuisinées	Haricots plats
Fromage	Fromage	Fromage	Suisses
Fruit de saison	Compote aux pommes LABEL	Fruit de saison	Beignet au chocolat

Pentecôte

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	Rosette et beurre	Salade de pommes de terre	Salade de tomates basilic
	Escalope de dinde à la milanaise	Jambon grillé au jus	Poisson crème de chorizo doux
	Gratin de chou-fleur	Ratatouille	Pâtes
	Fromage	Fromage	Fromage blanc LABEL LOCAL
	Riz au lait sur lit de caramel	Banane LABEL	Compote LABEL

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Concombres au maïs	Chou râpé aux lardons	Melon	Carottes râpées vinaigrette
Sauté de boeuf LABEL à la méditerranéenne	Escalope de dinde aux herbes de Provence	Quenelles gratinées sauce aurore	Calamars à la romaine et citron
Purée de carottes	Pommes de terre rissolées	Semoule	Haricots verts
Fromage	Suisses natures	Fromage	Fromage
Semoule au lait caramélisée	Crème dessert au chocolat	Abricots au sirop	Quatre quarts

lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
Betteraves rouges aux pommes LABEL	Tartine de pâte de campagne et cornichons	Salade grecque (tomate, concombre, oignon, olive, feta)	Œufs durs mimosa
Echine de porc au curry	Colombo de dinde	Daube de boeuf LABEL	Poisson LABEL sauce à l'aneth
Riz LABEL	Gratin de courgettes	Petits pois	Riz LABEL
Yaourt LABEL LOCAL	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote aux pommes LABEL à l'émiettée de biscuit	Fruit de saison

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Laitue tomate, croûtons, jambon	Melon	Haricots verts à la niçoise (thon)	Croissant dubarry
Escalope de volaille viennoise	Palet végétarien aux légumes et céréales	Paupiette de veau	Poisson pané LABEL et citron
Brocoli	Ratatouille	Pâtes	Chou-fleur aux herbes
Fromage	Suisses	Fromage	Fromage
Semoule au lait caramel	Donuts	Fruit de saison	Fruit de saison

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Betteraves rouges au chèvre	Salade de pâtes	Concombre au fromage blanc	Brocoli vinaigrette
Boulettes de bœuf à la tomate	Chipolatas grillées	Hamburger	Poisson LABEL meunière et citron
Pommes vapeur	Petits pois	Potatoes	Semoule
Fromage	Fromage	Yaourt LABEL LOCAL	Fromage blanc
Mousse au citron	Fruit de saison	Compote aux pommes LABEL	Fruit de saison

Pays Basque

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Pastèque	Salade tomate mozzarella	Betteraves en salade	Melon au jambon cru
Sauté de poulet aux champignons	Omelette au fromage	Poitrine de veau farcie	Filet de poisson mariné (huile d'olive, ail, piment, poivron)
Mousseline de carotte	Pâtes aux petits légumes	Purée de pomme de terre	Piperade
Fromage	Fromage	Fromage	Suisses
Tarte aux pommes	Cocktail de fruits au sirop	Mousse au chocolat	Gâteau basque

Vacances scolaires

lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet
Salami et cornichons	Œufs durs mayonnaise	Salade verte, jambon, maïs, croûtons	Saucisson sec et cornichons
Boulettes de boeuf à l'orientale	Côte de porc grillée	Cordon bleu	Poisson LABEL aux agrumes
Boullgour	Carottes vichy	Haricots verts	Spaghettis
Fromage	Fromage blanc LABEL LOCAL	Fromage	Yaourt nature
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison

Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).

Certains produits labellisés sont également d'origine locale.

100% de la viande est d'origine française.



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.