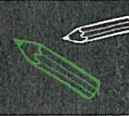




Bon Appétit



# Restaurants de l'école de Beynac

Menus du 7 novembre au 16 décembre 2022

## Amicitie

<b>lundi 7 novembre</b>	<b>mardi 8 novembre</b>	<b>jeudi 10 novembre</b>	<b>vendredi 11 novembre</b>
Salade verte au jambon de vacaille et maïs Sauté de bœuf (VBF) Crumble de carottes Fromage Fruit de saison	Céleri remoulade Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage Mousse au chocolat	Endives aux pommes BIO Cuisse de poulet grillée aux herbes Chou-fleur Fromage Gâteau au chocolat	

<b>lundi 12 décembre</b>	<b>mardi 13 décembre</b>	<b>jeudi 15 décembre</b>	<b>vendredi 16 décembre</b>
Sauceson sec et cornichons Steak haché de veau aux champignons Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Céleri fourré au fromage Côte de porc au jus Gratin de brocoli Yaourt BIO LOCAL Fruit de saison	Taboule Omelette au fromage Purée de carotte Fromage Banane BIO	

## vacances scolaires

<b>lundi 14 novembre</b>	<b>mardi 15 novembre</b>	<b>jeudi 17 novembre</b>	<b>vendredi 18 novembre</b>
Carottes râpées aux raisins secs Steak haché de veau Salade verte Fromage Crème dessert	Concombres vinaigrés Couscous (poulet, semoule et légumes du couscous) Fromage blanc BIO LOCAL Salade de fruits	Toast au chèvre Pâté végétarien monagnard Huile de tournesol à la tomate Fromage Compote BIO	Ouf dur mayonnaise Poisson MSC crème de blanchis Riz BIO croustille Fromage Fruit de saison

<b>lundi 19 décembre</b>	<b>mardi 20 décembre</b>	<b>jeudi 22 décembre</b>	<b>vendredi 23 décembre</b>

## vacances scolaires

<b>lundi 21 novembre</b>	<b>mardi 22 novembre</b>	<b>jeudi 24 novembre</b>	<b>vendredi 25 novembre</b>
Laitue aux œufs de fromage et tomates Paupiette de veau Grain d'épinards Fromage Semoule au lait	Concombres à la crème Sauté de porc au jus aux champignons Pommes noisette Fromage Compote BIO	Betteraves rouges aux pommes BIO rôties Lasagne aux légumes et riz Salade verte Fromage Fruit de saison	Salade de riz BIO Poisson MSC à l'andalous Brocolis persillés Fromage Banane BIO

<b>lundi 26 décembre</b>	<b>mardi 27 décembre</b>	<b>jeudi 29 décembre</b>	<b>vendredi 30 décembre</b>

## vacances scolaires

<b>lundi 28 novembre</b>	<b>mardi 29 novembre</b>	<b>jeudi 1 décembre</b>	<b>vendredi 2 décembre</b>
Huile d'olive au sautou Escalope de dinde viennoise Bûche Fromage Légumes au chocolat	Salade de pâtes Carbonnade de bœuf (VBF) Chou-fleur en grain Fromage Fruit de saison	Salade verte au surimi Sauté de porc LABEL à la moutarde Petits pois Fromage Riz au lait	Pâté de campagne LOCAL et comté Poisson MSC paine et citron Pommes vapeur Yaourt BIO LOCAL Fruit de saison

<b>lundi 5 décembre</b>	<b>mardi 6 décembre</b>	<b>jeudi 8 décembre</b>	<b>vendredi 9 décembre</b>
Concombres et maïs en salade Emmental de poulet au jus Epinards Fromage Semoule au lait	Carottes râpées au citron Ravioles végétales, sauce au fromage Pois suisses Compote BIO	Potage de légumes Estouffade de bœuf LABEL paine et citron Riz BIO Fromage Œufs au lait	Endives en salade Brochette de poisson MSC paine et citron Carottes vichy Fromage Brioche florentine

- Végétarien
- Bio
- Local
- Variété Française
- Produit labellisé
- Repas à thème

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.

