

Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 3 janvier au 3 février 2023



Allemagne

Fêtons l'Épiphanie

lundi 2 janvier	mardi 3 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
	Taboulé	Betteraves rouges à l'échalote	Salade coleslaw (chou, carotte)
	Nuggets de blé	Bœuf bourguignon LOCAL	Poisson MSC à l'orientale
	Purée de carotte	Pâtes	Haricots verts ail et persil
	Yaourt	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Fruit de saison	Galette des rois

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Salade de mâche aux lardons	Croissant au fromage	Œufs durs mayonnaise	Krautsalat (salade de chou râpé au cumin)
Cuisse de poulet rôti	Falafels aux légumes couscous	Jambon grillé	Poulet aux griottes
Purée de carotte	Semoule	Carottes vichy	Spaetzles
Fromage	Yaourt BIO LOCAL	Fromage	Fromage
Gaufre	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Rote grütze (compote fruits rouges et maïzena)

Fêtons la Chandeleur

lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Macédoine aux œufs durs	Salade de blé	Salade verte au surimi	Saucisson sec et cornichons
Boulettes de bœuf (VBF) sauce au cumin	Galette végétarienne aux légumes	Escalope de porc à la tomate	Poisson pané MSC et citron
Semoule	Chou-fleur béchamel	Petits pois	Riz BIO pilaf
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Crème à la vanille	Fruit de saison	Semoule au lait caramélisée	Fruit de saison

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 2 février	vendredi 3 février
Salade d'endives au bleu	Céleri rémoulade	Salade verte thon, olives	Carottes râpées à l'orange
Sauté de porc LABEL aux oignons	Omelette aux pommes de terre	Poitrine de veau (VBF) farcie	Poisson MSC sauce citronnée
Haricots verts	Salade verte	Riz BIO	Chou-fleur aux herbes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Riz au lait	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crêpes

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Carottes râpées au maïs	Salade verte, croûtons, jambon, fromage	Salade de perles	Betteraves rouges vinaigrette
Emincé de volaille au jus	Carbonade de bœuf LOCALE	Tarte au potimarron et chèvre	Poisson MSC crème à l'aneth
Epinards en gratin	Endives béchamel	Salade verte	Pâtes
Fromage	Suisses	Fromage	Fromage
Flan nappé au caramel	Poire au sirop, coulis de caramel	Fruit de saison	Fruit de saison

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.

- Végétarien
- Bio
- Local
- Viande française
- Produit labellisé
- Repas à thème



Bon Appétit