

Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 20 février au 7 avril 2023

Fêtons Mardi Gras

lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
Salade de riz IGP	Concombres à la menthe	Chou-fleur vinaigrette	Friand au fromage
Escalope de dinde à la crème	Galette de quinoa à la provençale	Hachis parmentier au bœuf (VBF)	Poisson MSC sauce aux fruits de mer
Gratin de poireau	Pâtes	Salade verte	Carottes vichy
Fromage	Yaourt BIO LOCAL	Fromage	Fromage
Cocktail de fruits au sirop	Beignets	Fruit de saison	Fruit de saison

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Crêpe aux champignons	Carottes râpées à l'orange	Macédoine aux œufs durs	Taboulé
Sauté de dinde	Falafels (boulettes de pois chiches)	Bœuf bourguignon VBF	Poisson pané MSC et citron
Epinards en gratin	Riz BIO à la tomate	Pâtes	Gratin de courgette
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Compote BIO	Fruit de saison	Fruit de saison

Canada

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
Betteraves rouges vinaigrette	Taboulé	Œufs durs mayonnaise	Cœurs de palmier en salade
Boulettes de bœuf (VBF) à la tomate	Escalope de porc	Pané de blé emmental épinard	Poisson meunière MSC et citron
Riz BIO créole	Brocolis béchamel	Jardinière de légumes	Pommes vapeur
Fromage	Suisses	Fromage	Fromage
Crème au caramel	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Betteraves rouges aux pommes	Salade de blé	Salade d'endives aux croûtons et fromage	Coleslaw
Boulettes de bœuf (VBF) au curry	Crousti fromager	Cervelas obernois	Poulet au sirop d'érable
Pommes vapeur	Ratatouille	Chou-fleur persillé	Pommes de terre rissolées façon poutine (sauce fromagère)
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Semoule au lait	Pomme cuite aux canneberges

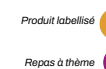
Afrique

lundi 6 mars	mardi 7 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
Salade d'endives, fromage, croûtons	Salade verte, cœurs de palmier, coco râpée	Céleri râpé aux pommes	Feuilleté au fromage
Sauté de bœuf VBF aux oignons	Mafé de poulet	Chipolatas grillées	Poisson MSC sauce oseille
Poêlée de carottes	Riz BIO	Lentilles	Purée de carotte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Semoule au lait	Crème au citron vert	Compote de poire HVE	Banane

lundi 3 avril	mardi 4 avril	jeudi 6 avril	vendredi 7 avril
Friand au fromage	Oeufs durs mayonnaise	Cœurs de palmier en salade	Concombres à la crème
Sauté de dinde au basilic	Echine de porc grillée	Quiche végétarienne patate douce et fromage de chèvre	Tajine de poisson MSC à l'orientale
Poêlée de carottes	Pâtes	Salade verte	Ratatouille
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt BIO LOCAL
Fruit de saison	Fruit de saison	Fian nappé au caramel	Donuts au sucre

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.



Bon Appétit