

# Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 24 avril au 7 juillet 2023



Bon Appétit

## Pentecôte

lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Laitue au bleu et noix Sauté de bœuf LABEL à la chinoise Légumes à l'asiatique Yaourt Cookies	Carottes râpées aux raisins Poulet basquaise Semoule Fromage Pêches au sirop	Betteraves rouges vinaigrette Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes au surimi Poisson LABEL à l'andalouse Gratin de courgettes Fromage Fruit de saison

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin
	Concombres au maïs Jambon grillé Petits pois Fromage Liégeois au chocolat	Pâté de campagne et cornichons / Pain Sauté de bœuf à la provençale Gratin de courgettes Fromage blanc Compote aux pommes LABEL	Ceufs durs mimosa Poisson LABEL sauce à l'aneth Riz LABEL Fromage Fruit de saison

## Fête du travail

lundi 1 mai	mardi 2 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
	Haricots verts en salade Sauté de volaille à l'oseille Riz LABEL Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Quiche aux légumes d'été et Brie Salade verte Yaourt aromatisé Semoule au lait caramel	Macédoine aux oeufs durs Poisson LABEL à la crème Pâtes Fromage Fruit de saison

lundi 5 juin	mardi 6 juin	jeudi 8 juin	vendredi 9 juin
Laitue tomate, croûtons, jambon Escalope de volaille viennoise Brocoli en gratin Fromage Semoule au lait caramel	Melon Palet végétarien aux légumes et céréales Ratatouille Suisses Donuts	Haricots verts à la niçoise (thon) Paupiette de veau Pâtes Fromage Fruit de saison	Croissant dubarry Poisson pané LABEL et citron Chou-fleur aux herbes Fromage Fruit de saison

## Victoire 1945

lundi 8 mai	mardi 9 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
	Salade de pommes de terre Clafoutis à la ratatouille et fêta Salade verte Fromage Fruit de saison	Betteraves rouges à l'échalote Sauté de bœuf aux olives Riz LABEL Fromage Fruit de saison	Courgette râpée vinaigrette Poisson LABEL crème de poivron Haricots plats Suisses Beignet au chocolat

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Betteraves rouges au chèvre Boulettes de bœuf à la tomate Pommes vapeur Fromage Mousse au citron	Salade de pâtes Chipolatas grillées Petits pois Fromage Fruit de saison	Concombres au fromage blanc Falafels Ratatouille Yaourt LABEL LOCAL Compote aux pommes LABEL	Brocolis vinaigrette Poisson LABEL meunière et citron Potatoes Fromage blanc Fruit de saison

## Italie

## Ascension

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Rillettes de porc et cornichons Sauté de poulet au bleu Pâtes Fromage Fruit de saison	Salade de tomates-mozzarella Escalope de dinde à la milanaise Gratin d'aubergines et courgettes parmesanes Fromage Tiramisu		

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Melon Sauté de poulet aux champignons Mousseline de carotte Fromage Tarte aux pommes	Salade tomate mozzarella Omelette au fromage Pâtes aux petits légumes Fromage Cocktail de fruits au sirop	Betteraves en salade Poitrine de veau farcie Purée de pomme de terre Fromage Fruit de saison	Raita de concombre (sauce yaourt) Poisson MSC à la basquaise Riz LABEL madras (raisins secs) Suisses Crème coco

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Salade de riz LABEL Emincé de porc Ratatouille Yaourt LABEL LOCAL Banane LABEL	Chou râpé aux lardons Escalope de dinde aux herbes de Provence Pommes vapeur Fromage Crème dessert au chocolat	Melon Quenelles gratinées sauce aurore Semoule Fromage Abricots au sirop	Carottes râpées vinaigrette Calamars à la romaine et citron Haricots verts Fromage Quatre quarts

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salami et cornichons Boulettes de bœuf à l'orientale Boullgour Fromage Fruit de saison	Ceufs durs mayonnaise Côte de porc grillée Carottes vichy Fromage Tarte aux pommes	Salade verte, jambon, maïs, croûtons Cordon bleu Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison	Sauccisson sec et cornichons Poisson LABEL aux agrumes Riz LABEL Fromage Fruit de saison

## Vacances scolaires

lundi 3 juillet	mardi 4 juillet	jeudi 6 juillet	vendredi 7 juillet
Chou rouge au maïs Pilons de poulet grillés Purée de pomme de terre Fromage Pêche au sirop	Toast au chèvre Jambon grillé Haricots verts à la tomate Suisses Fruit de saison	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf aux poivrons Petits pois Fromage Fruit de saison	Croissant au fromage Poisson LABEL sauce fruits de mer Gratin de courgettes Fromage Mousse au chocolat

Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIOU (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, FVE, 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.