



Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 6 novembre au 22 décembre 2023



lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Salade de pâtes	Céleri rémoulade	Chou blanc râpé sauce fromage frais	Endives aux pommes LABEL
Sauté de porc aux aromates	Omelette aux pommes de terre	Estouffade de bœuf LABEL	Poisson LABEL meunière et citron
Purée de carottes	Salade verte	Pâtes	Chou-fleur persillé
Suisses natures	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote de pomme LABEL	Beignet au chocolat

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Saucisson sec et cornichons	Crêpe fourrée au fromage	Taboulé	Salade club : endives, jambon, noix
Steak haché de veau aux champignons	Côte de porc au jus	Omelette au fromage	Poisson LABEL crème à l'aneth
Pommes vapeur	Gratin de brocoli	Poêlée de carotte	Semoule
Fromage	Yaourt LABEL LOCAL	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Banane LABEL	Poire au sirop

Repas de Noël

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Cœurs de palmier en salade	Carottes râpées aux raisins secs	Toast au chèvre	Oeuf dur mayonnaise
Boulettes de bœuf sauce tomate	Couscous (poulet, merguez)	Palet végétarien montagnard	Poisson LABEL crème de basilic
Riz LABEL	Semoule et légumes du couscous	Haricots beurre à la tomate	Lentilles cuisinées
Petits suisses	Fromage blanc LABEL LOCAL	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Compote LABEL	Banane LABEL	Fruit de saison

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Salade de carotte au maïs et croûtons	Friand au fromage		Betteraves rouges à l'échalote
Escalope de porc au paprika	Cuisse de poulet rôti		Poisson LABEL sauce hollandaise
Gratin de chou-fleur	Haricots verts persillés		Pommes rissolées
Fromage	Yaourt		Fromage
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison

Vacances scolaires

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Laitue aux dés de fromage et croûtons	Coleslaw	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de riz LABEL
Paupiette de veau	Sauté de poulet aux champignons	Lasagne aux légumes et brie	Poisson LABEL à l'andalouse
Epinards à la crème	Pommes noisette	Salade verte	Brocolis persillés
Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage
Semoule au lait	Compote LABEL	Fruit de saison	Banane LABEL

lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre

Vacances scolaires

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre
Macédoine aux oeufs durs	Salade de pâtes	Salade verte au surimi	Pâté de campagne et cornichons
Sauté de volaille à la moutarde	Carbonnade de bœuf LABEL	Sauté de porc LABEL à la moutarde	Poisson LABEL pané et citron
Coeur de blé	Chou-fleur en gratin	Petits pois	Pommes vapeur
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt LABEL LOCAL
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison

lundi 1 janvier	mardi 2 janvier	jeudi 4 janvier	vendredi 5 janvier

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.

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



Végétarien



Repas à thème



Certains produits labellisés sont également d'origine locale.



100% de la viande est d'origine française.

