

# Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 8 janvier au 16 février 2024



Allemagne

Fêtons l'Épiphanie

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Taboulé	Chou rouge en salade	Betteraves rouges à l'échalote	Salade coleslaw (chou, carotte)
Nuggets de blé	Rôti de dinde aux champignons	Bœuf LABEL bourguignon	Poisson LABEL à l'orientale
Purée de carotte	Pommes noisettes	Pâtes	Haricots verts ail et persil
Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Galette des rois

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 1 février	vendredi 2 février
Salade de mâche aux lardons	Croisillon au fromage	Salade de pâtes	Krautsalat (salade de chou râpé au cumin)
Cuisse de poulet rôti	Falafels aux légumes couscous	Merguez grillées	Poulet aux griottes
Purée de céleri	Légumes couscous	Carottes vichy	Spaetzles
Fromage	Yaourt LABEL LOCAL	Fromage	Fromage
Gaufre	Fruit de saison	Banane LABEL	Rote grütze (compote fruits rouges et maïzena)

Fêtons la Chandeleur

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Macédoine aux œufs durs	Salade de blé	Salade verte au surimi	Saucisson sec et cornichons
Boulettes de boeuf sauce au cumin	Galette végétarienne aux légumes	Escalope de porc à la tomate	Poisson pané LABEL et citron
Semoule	Chou-fleur persillé	Epinards en gratin à la béchamel	Riz LABEL pilaf
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Crème à la vanille	Fruit de saison	Semoule au lait caramélisée	Fruit de saison

lundi 5 février	mardi 6 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
Salade d'endives au bleu	Céleri rémoulade	Salade verte thon, olives	Carottes râpées à l'orange
Sauté de porc aux oignons	Omelette aux pommes de terre	Poitrine de veau farcie	Poisson LABEL sauce citronnée
Haricots verts	Salade verte	Riz LABEL	Chou-fleur rôti
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Crêpes	Mousse au chocolat	Compote LABEL	Gâteau à la vanille

Fêtons Mardi Gras

Nouvel An Chinois

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Carottes râpées au maïs	Salade d'endives, croûtons, jambon	Œuf dur au surimi	Betteraves rouges vinaigrette
Emincé de volaille au jus	Carbonade de bœuf LABEL	Sauté de dinde à la moutarde	Poisson LABEL crème à l'aneth
Petits pois	Endives béchamel	Jardinière de légumes	Pâtes
Fromage	Suisses	Fromage	Fromage
Flan nappé au caramel	Poire au sirop, coulis de caramel	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Salade aux cœurs de palmier	Coleslaw (chou, carotte)	Salade de pommes de terre aux oeufs	Nems sauce aigre douce
Carbonara à la volaille	Jambon grillé	Aiguillettes de volaille sauce aux épices	Sauté de boeuf LABEL à la Chinoise (oignons et sauce soja)
Pâtes	Brocolis aux amandes	Petits pois	Nouilles chinoises
Fromage blanc	Suisses	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Beignet	Compote LABEL	Salade de fruits aux litchis

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

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

Certains produits labellisés sont également d'origine locale.

100% de la viande est d'origine française.



Végétarien  
Repas à thème

