



Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 2 mai au 8 juillet 2022



Pentecôte

lundi 2 mai	mardi 3 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
Laitue au bleu et noix Emincé de boeuf 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 MSC à l'andalouse Gratin de courgettes Fromage Fruit de saison

lundi 9 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Cœurs de palmier en salade Steak haché de veau au jus Cœurs de blé Fromage Liégeois à la vanille	Croisillon au fromage Sauté de dinde curry coco Carottes vichy Fromage Mousse au chocolat	Concombres vinaigrette Quiche aux légumes d'été et Brie Salade verte Fromage Semoule au lait caramel	Macédoine aux oeufs durs Poisson MSC à la crème Pâtes Fromage Fruit de saison

lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Taboulé Pilons de poulet Epinards en gratin Fromage Fruit de saison	Carottes râpées au citron Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage Compote aux pommes BIO	Betteraves rouges à l'échalote Sauté de boeuf VBF aux olives Riz IGP Fromage Fruit de saison	Courgette râpée vinaigrette Poisson MSC crème de poivron Haricots plats Suisses Beignet au chocolat

Grèce

Ascension

lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Rillettes de porc et cornichons Sauté de poulet au bleu Pâtes Fromage Fruit de saison	Salade grecque (concombre, tomate, olive, feta) Moussaka d'aubergine au boeuf (VBF) Pommes de terre rôties Fromage Yaourt à la grecque sur lit de fraises		

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
Salade de riz IGP Emincé de porc Ratatouille Yaourt BIO LOCAL Banane BIO	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

Végétarien		Produit labellisé	
Bio		Repas à thème	
Local			
Viande française			

lundi 6 juin	mardi 7 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
	Concombres au maïs Jambon grillé Petits pois Fromage Liégeois au chocolat	Tartine de pâté de campagne et cornichons Rosbeef VBF à l'échalote Gratin de courgettes Fromage Compote aux pommes BIO	Œufs durs mimosa Poisson MSC sauce à l'aneth Riz IGP Fromage Fruit de saison

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
Laitue tomate, croûtons, jambon Rôti de dinde Poêlée de carottes Fromage Semoule au lait caramel	Melon Palet végétarien aux légumes et céréales Ratatouille Suisses Donuts	Haricots verts à la niçoise (thon) Sauté de veau (VBF) aux poivrons Pâtes Fromage Fruit de saison	Croisillon dubarry Poisson pané MSC et citron Chou-fleur aux herbes Fromage Fruit de saison

lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Betteraves rouges au chèvre Boulettes de boeuf VBF à la tomate Pommes vapeur Fromage Mousse au citron	Salade de pâtes Chipolatas grillées Petits pois Fromage Fruit de saison	Concombres au fromage blanc Tomate farcie provençale (courgettes, oignon, boulgour, haricots blancs) Lit de semoule Yaourt BIO LOCAL Compote aux pommes BIO	Brocolis vinaigrette Poisson MSC meunière et citron Frites Fromage blanc Fruit de saison

Pays Basque

lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet
Melon Sauté de poulet aux champignons Mousseline de carotte Fromage Tarte aux pommes	Concombres à la crème Nuggets de blé Pâtes à la tomate Fromage Cocktail de fruits au sirop	Betteraves en salade Rosbeef VBF au jus Purée de pomme de terre BIO Fromage Fruit de saison	Salade verte aux dés de brebis Poisson MSC à la basquaise Piperade et riz IGP Suisses Gâteau basque

Vacances scolaires

lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet
Salmi et cornichons Boulettes de boeuf VBF à l'orientale Boulgour Fromage Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Côte de porc grillée Carottes vichy Fromage Gâteau roulé à la confiture	Salade verte jambon, mimolette, croûtons Cordon bleu Haricots verts Fromage Fruit de saison	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

