

BEYNES



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO		batonnets mozzarella		salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale <i>bouchées de blé</i>	daube de bœuf VBF BIO <i>garniture provençale</i>	potée (chipolatas grillées*, lentilles, carottes) <i>potée (saucisses végétales)</i>	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
côtes de blettes à la provençale et pdt	semoule et courgettes		chou-fleur au gratin	fromage frais sucré
	saint nectaire AOP #		suisse aux fruit BIO	fruit frais
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais	ananas frais	cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	
goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : croissant petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters : gaufrette parfum vanille lait nature compote de pomme HVE

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

BEYNES

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce basquaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes de terre façon sarladaise tomme à la coupe fruit frais BIO #	taboulé palets fromagers emmental haricots verts CE2 petit fromage frais arôme fruit frais	FERIE	rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise <i>boulettes végétales BBC</i> duo carottes BIO et brocolis BIO persillés yaourt sucré local cc (Pur Perche) tarte pomme rhubarbe	betteraves vinaigrette <u>parmentier végété</u> <u>edam BIO #</u> banane
goûters : tranches brioche x2 confiture produit laitier frais	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	goûters :	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner compote de poire

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron boulettes végétales BBC semoule BIO et légumes couscous fromage frais sucré fruit frais goûters : baguette confiture produit laitier frais	carottes râpées poêlée de hoki doré au beurre <i>tortilla (1/2 / enfants)</i> <u>julienne de légumes (et riz)</u> yaourt sucré BIO local cc goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	salade de pépinettes rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de légumes façon ratatouille</i> beignets de salsifis mousse chocolat au lait goûters : pain au lait lait nature fruit frais	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons) <i>jambalaya végété</i> chaource AOP # fruit frais BIO # goûters : marbré produit laitier frais jus d'orange	nuggets de poulet BIO <i>crousti blé</i> épinards au gratin et pdt fromage à tartiner compote de pommes HVE goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

BEYNES



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	<i>SUEDE</i>	velouté légumes variés	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches <i>bouchées de blé façon thai</i>	<i>köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles boulette végétales BBC</i>	pizza royale* <i>pizza fromage</i>	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	colin d'Alaska sauce armoricaïne <i>garniture provençale</i>
trio de légumes BIO	<i>purée de pommes de terre</i>	haricots verts (ail et persil)	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	riz et ratatouille
	<i>fromage blanc nature BIO et gelée de groseille</i>	petit fromage frais arôme		
fruit frais	<i>tarte aux pommes</i>		fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
madeleine nature locale cc yaourt sucré jus de pomme sans sucre ajouté	baguette fromage à tartiner fruit frais	céréales lait nature spécialité pomme banane	baguette confiture produit laitier frais	<u>brioche boulanger local</u> ourson guimauve fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre