

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon) paupiette au veau sauce façon marengo <i>palets fromagers emmental</i> haricots verts CE2 (ail et persil)	tortelloni au saumon sauce crème de citron <i>ravioli aux légumes</i>	tomates vinaigrette rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>quenelles nature sauce crème</i> beignets de chou-fleur	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada végété</i>	macédoine garniture couscous végété semoule bûche au lait de mélange
yaourt sucré BIO local circuit court	croc lait BIO		riz BIO	
	compote de pomme HVE	crème dessert parfum vanille	petit fromage frais arôme	fruit frais BIO #
goûters : baguette fromage à tartiner ananas au sirop	goûters : <u>brioche boulanger local</u> barre chocolat au lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : cake chocolat à la coupe local circuit court produit laitier frais jus d'orange	goûters : baguette confiture petit fromage frais sucré

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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette			chou blanc rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale	rôti de porc* issu de LR froid	hoki pané et citron
<i>bouchées de blé</i>		<i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>galette de légumes façon ratatouille</i>	<i>tortilla (1/2 enfant)</i>
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert	fromage frais sucré	mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie confiture produit laitier frais	pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de pomme sans sucre ajouté	croissant lait nature compote pomme	baguette beurre et miel fruit frais

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

Légendes :

VPF = 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