

BEYNES CL

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette	taboulé	
émincés de poulet issu de LR sauce colombo	carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* sauce stroganoff	falafels et sauce blanche ciboulette	poêlée de hoki doré au beurre
quenelles nature sauce colombo	garniture de lentilles à la tomate	saucisses végétales		omelette sauce basquaise
beignets de brocolis	macaroni au gratin	flageolets au thym	haricots verts BIO (ail et persil)	semoule et ratatouille
petit fromage frais arôme			yaourt aux fruits mixés	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	liégeois parfum vanille	fruit frais	cocktail de fruits au sirop
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake au chocolat local cc à la coupe produit laitier frais jus de pomme sans sucre ajouté	baguette fromage tranquette spécialité pomme fraise	madeleine lait nature fruit frais	baguette confiture petit fromage frais sucré	pain au lait barre chocolat lait 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomate, cornichon) steak haché de bœuf VBF sauce poivre batonnets mozzarella trio de légumes BIO petit fromage frais sucré	 émincés de poulet issu de LR au jus boulettes de blé façon thaï purée de courgettes et de pdt edam individuel fruit frais BIO #	chou blanc rémoulade beignets de calamars et citron garniture chili sin carne riz tomate gélatifié parfum vanille nappé caramel	salade de maïs (et poivrons) tarte aux 3 fromages épinards sauce blanche yaourt sucré BIO local cc biscuit pompon saveur chocolat	Halloween velouté de potiron maléfique saucisses à la volaille sauce diable saucisses végétales sauce diable pommes ricanantes et ketchup orange sanguine
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	tranches brioche x2 pâte de fruit produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture rouge sang (fraise) crème dessert couleur bave de grenouille (à la pistache)

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