

BEYNES

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 février 2026 VACANCES ZONE B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>velouté légumes BIO</b>		salade des champs (carottes et chou-fleur)	concombres et feta vinaigrette	
filet de poulet sauce façon béarnaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>	garniture provençale végété	steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>boulettes végétales BBC</i>	<u>garniture de lentilles à la tomate</u>
beignets de brocolis	laitue iceberg	semoule	côtes de blettes à la provençale et pdt	<b>fusilli BIO</b>
yaourt sucré	fromage frais sucré	crème anglaise		tomme à la coupe
	fruit frais	pêche au sirop	éclair parfum chocolat	fruit frais
<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	<b>goûters :</b> brioche tranches x2 confiture prune produit laitier frais	<b>goûters :</b> baguette fromage tranchette fruit frais	<b>goûters :</b> céréales lait nature fruit frais	<b>goûters :</b> baguette barre chocolat lait fromage frais arôme

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 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre		carottes râpées	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine <i>bouchées de blé</i>	<u>œuf durs et mayonnaise</u>	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i>	colin d'Alaska pané et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt	duo de courgettes jaune et verte persillées	petits pois CE2	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais sucré	fruit frais	petit fromage frais arôme  madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais BIO #
goûters : cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme

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