

Menus du mois de

décembre 2023



École de Béguey



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Poulet Rôti aux herbes	Pâté de campagne	Feuilleté au fromage	Soupe de légumes verts	Carottes râpées
4/12	Haricots verts persillés	Sauté de bœuf VBF	Steak Haché VBF	Tartiflette végétarienne BIO	Saumon à la crème
au	Emmental	Gratin de macaronis BIO	Brocolis persillés	Fruit de saison	Riz aux petits légumes BIO
8/12	Beignet abricot	Fruit de saison	Camembert BIO		Yaourt citron BIO
10			Liégeois chocolat		
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>		PIQUE-NIQUE		
Semaine du	Spaghetti bolognaise végétarienne BIO	Betteraves râpées aux sésames	Carottes râpées	Choux blanc vinaigrette	Velouté de carottes
11/12	Brie	Longe de porc aux herbes	Sandwich au jambon beurre	Saucisse de Toulouse	Beignet de calamars
au	Crumble aux pommes	Choux fleurs persillés	Chips	Frites Fraîche	Sauté de brocolis petits pois
15/12		Crème dessert chocolat	Chèvre	Fruit de saison	Gâteau au chocolat
11			Compote de pomme		
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas de Noël</i>		<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Cordon bleu	Mousse de canard	Salade verte composée	Oeuf dur mayonnaise	Crème Dubarry
18/12	Gratin d'épinards	Aiguillettes de poulet sauce suprême	Sauté de poulet forestier	Chili sin carne	Brandade de poisson
au	Camembert BIO	Pommes paillasson	Pommes noisette	Riz indica BIO	Fruit de saison
22/12	Compote de pomme	Profiterolles sauce chocolat et chantilly	Emmental	Yaourt vanille BIO	
12			Millefeuille		
Goûter					
Vacances de Noël					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
25/12					
au	NOEL				
29/12					
13					
Goûter					



École de Béguey

Mois de

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
			Repas végétarien	
Poulet Rôti aux herbes	Pâté de campagne	Feuilleté au fromage	Soupe de légumes verts	Carottes râpées
Haricots verts persillés	Sauté de bœuf VBF	Steak Haché VBF	Tartiflette végétarienne BIO	Saumon à la crème
Emmental	Gratin de macaronis BIO	Brocolis persillés	Fruit de saison	Riz aux petits légumes BIO
Beignet abricot	Fruit de saison	Camembert BIO		Yaourt citron BIO
		Liégeois chocolat		



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



École de Béguey

Mois de décembre 2023



Bon appétit !

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Repas végétarien Spaghetti bolognaise végétarienne BIO	Betteraves râpées aux sésames	PIQUE-NIQUE Carottes râpées	Choux blanc vinaigrette	Velouté de carottes
Brie	Longe de porc aux herbes	Sandwich au jambon beurre	Saucisse de Toulouse	Beignet de calamars
Crumble aux pommes	Choux fleurs persillés	Chips	Frites Fraîche	Sauté de brocolis petits pois
	Crème dessert chocolat	Chèvre	Fruit de saison	Gâteau au chocolat
		Compote de pomme		



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



École de

Béguey


Mois de

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
	Repas de Noël		Repas végétarien	
Cordon bleu	Mousse de canard	Salade verte composée	Oeuf dur mayonnaise	Crème Dubarry
Gratin d'épinards	Aiguillettes de poulet sauce suprême	Sauté de poulet forestier	Chili sin carne	Brandade de poisson
Camenbert BIO	Pommes paillasson	Pommes noisette	Riz indica BIO	Fruit de saison
Compote de pomme	Profiterolles sauce chocolat et chantilly	Emmental	Yaourt vanille BIO	
		Millefeuille		



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



École de

Béguey

Mois de

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
NOEL				



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée
















Spécialité Traditionnelle Garantie
















Label rouge
















Indication géographique protégée

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, ou de pin, ou Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)
lundi	4/12														
	Poulet Rôti aux herbes														
	Haricots verts persillés														
	Emmental		X												
	Beignet abricot	X	X	X	X			X							
mardi	Pâté de campagne	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Sauté de bœuf VBF														
	Gratin de macaronis BIO	X	X		X			X	X						
	Fruit de saison														
mercredi	Feuilleté au fromage		X	X			X								X
	Steak Haché VBF														
	Brocolis persillés	X	X						X						
	Camenbert BIO		X												
	Liégeois chocolat		X	X		X		X							
jeudi	Soupe de légumes verts														
	Tartiflette végétarienne BIO	X	X	X				X	X		X				
	Fruit de saison														
vendredi	Carottes râpées						X								X
	Saumon à la crème										X	X	X		
	Riz aux petits légumes BIO														
	Yaourt citron BIO		X												














Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Myrtille, cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	11/12															
	paghetti bolognaise végétarienne BI	X	X	X	X	X	X	X								X
	Brie		X													
	Crumble aux pommes															
mardi	Betteraves râpées aux sésames						X	X	X	X						X
	Longe de porc aux herbes															
	Choux fleurs persillés		X													
	Crème dessert chocolat		X													
mercredi	Carottes râpées	X			X											
	Sandwich au jambon beurre	X			X			X								
	Chips															
	Chèvre		X													
	Compote de pomme															
jeudi	Choux blanc vinaigrette	X					X									X
	Saucisse de Toulouse	X			X		X	X	X							
	Frites Fraîche															
	Fruit de saison															
vendredi	Velouté de carottes															
	Beignet de calamars	X	X	X	X			X	X				X			X
	Sauté de brocolis petits pois															
	Gâteau au chocolat															

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	18/12															
	Cordon bleu		X	X	X		X	X								X
	Gratin d'épinards		X													
	Camembert BIO		X													
	Emmental															
mardi	Mousse de canard	X	X	X			X	X								X
	Aiguillettes de poulet sauce suprême	X	X			X	X	X								
	Pommes paillason	X														
	Profiteroles sauce chocolat et chantilly															
mercredi	Salade verte composée	X			X		X	X								X
	Sauté de poulet forestier															
	Pommes noisette															
	Emmental		X													
	Millefeuille	X	X	X	X			X								
jeudi	Oeuf dur mayonnaise	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Chili sin carne	X								X						
	Riz indica BIO	X	X							X						
	Yaourt vanille BIO	X	X	X				X								
vendredi	Crème Dubarry															
	Brandade de poisson	X									X					
	Fruit de saison															

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	25/12															
	NOEL															
mardi			X	X		X					X					
			X	X			X			X						
			X							X						
mercredi							X								X	
												X	X	X		
				X												
			X	X	X			X								
jeudi			X	X		X										
			X	X							X					
			X								X					
vendredi			X							X						
				X												
				X		X										
							X									

Information « Allergènes » : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement



décembre

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Poulet Rôti aux herbes	Pâté de campagne	Feuilleté au fromage	Soupe de légumes verts	Carottes râpées
4/12 au	Haricots verts persillés	Sauté de bœuf VBF	Steak Haché VBF	Tartiflette végétarienne BIO	Saumon à la crème
8/12	Emmental	Gratin de macaronis BIO	Brocolis persillés	Fruit de saison	Riz aux petits légumes BIO
N°	Beignet abricot	Fruit de saison	Camembert BIO		Yaourt citron BIO
10			Liégeois chocolat		

<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>		<i>PIQUE-NIQUE</i>		
Semaine du	Spaghetti bolognaise végétarienne BIO	Betteraves râpées aux sésames	Carottes râpées	Choux blanc vinaigrette	Velouté de carottes
11/12 au	Brie	Longe de porc aux herbes	Sandwich au jambon beurre	Saucisse de Toulouse	Beignet de calamars
15/12	Crumble aux pommes	Choux fleurs persillés	Chips	Frites Fraîche	Sauté de brocolis petits pois
N°		Crème dessert chocolat	Chèvre	Fruit de saison	Gâteau au chocolat
11			Compote de pomme		

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		<i>Repas de Noël</i>		<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Cordon bleu	Mousse de canard	Salade verte composée	Oeuf dur mayonnaise	Crème Dubarry
18/12 au	Gratin d'épinards	Aiguillettes de poulet sauce suprême	Sauté de poulet forestier	Chili sin carne	Brandade de poisson
22/12	Camembert BIO	Pommes paillason	Pommes noisette	Riz indica BIO	Fruit de saison
N°	Compote de pomme	Profiterolles sauce chocolat et chantilly	Emmental	Yaourt vanille BIO	
12			Millefeuille		

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du					
25/12 au					
29/12	NOEL				
N°					
13					