



spécification	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Végétarien		PIQUE-NIQUE		
	Radis rond sauce bulgare	Pizza Mozzarella	Melon charentais		Betterave vinaigrette
Semaine du 11 au 15	Hachis parmentier végétarien BIO	Sauté de poulet	Sandwich jambon beurre	FETE NATIONAL	Filet de colin à la basquaise
	Salade verte BIO	Haricots verts persillés	Chips		Emmental
	Chèvre	Brie	Babybel		Fromage blanc au coulis de fruits rouges BIO
Goûters	Eclair au chocolat	Compote de pomme	Mousse au chocolat		

spécification	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Végétarien	PIQUE-NIQUE			
	Nems aux légumes	Salade de riz BIO	Pastèque	Mousse de foie	Carottes râpées
Semaine du 18 au 22	Nuggets Végétarien	Sandwich crudité fromage	Saucisse de Toulouse	Spaghetti Carbonara BIO	Poisson meunière
	Salade verte BIO	Chips	Coquillettes BIO	Chèvre	Epinards à la béchamel
	Camenbert	Babybel	Emmental	Salade de fruit exotique	Brie
Goûters	Crumble aux pommes	Yaourt nature sucré local	Ile flottante		Compote de poire

spécification	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas végétarien		PIQUE-NIQUE	
	Melon charentais	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Pastèque	Tomate vinaigrette
Semaine du 25 au 29	Cordon bleu	Galette végétarienne	Emincé de dinde aux oignons	Sandwich au saucisson	Hamburger
	Courgette persillées BIO	Gratin de macaronis BIO	Riz BIO	Chips	Frites Fraîches
	Camenbert	Chèvre	Emmental	Babybel	Camenbert
Goûters	Cône vanille glacé	Fraise Chantilly	Pain perdu	Crème dessert vanille	Compote de poire

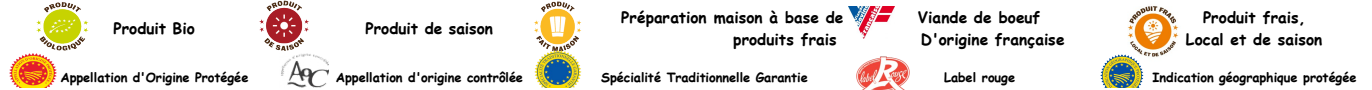
spécification					
Goûters					

spécification					
Goûters					



lundi 11 juillet	mardi 12 juillet	mercredi 13 juillet	jeudi 14 juillet	vendredi 15 juillet
Repas Végétarien <i>Romain</i>	<i>Aubin</i>	PIQUE-NIQUE <i>Charles le Bon</i>	<i>Guénolé</i>	<i>Casimir</i>
Radis rond sauce bulgare	Pizza Mozzarella	Melon charentais		Betterave vinaigrette
Hachis parmentier végétarien BIO	Sauté de poulet	Sandwich jambon beurre	FETE	Filet de colin
			NATIONAL	à la basquaise
Salade verte BIO	Haricots verts persillés	Chips		
				Emmental
Chèvre	Brie	Babybel		
				Fromage blanc au coulis
Eclair au chocolat	Compote de pomme	Mousse au chocolat		de fruits rouges BIO

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



Bon appétit !

lundi 18 juillet	mardi 19 juillet	mercredi 20 juillet	jeudi 21 juillet	vendredi 22 juillet
Repas Végétarien <i>Félicité</i>	PIQUE-NIQUE <i>Jean de Dieu</i>	<i>Françoise</i>	<i>Vivien</i>	<i>Rosine</i>
Nems aux légumes	Salade de riz BIO	Pastèque	Mousse de foie	Carottes râpées
Nuggets Végétarien	Sandwich crudité fromage	Saucisse de Toulouse	Spaghetti Carbonara BIO	Poisson meunière
Salade verte BIO	Chips	Coquillettes BIO	Chèvre	Epinards à la béchamel
Camenbert	Babybel	Emmental	Salade de fruit exotique	Brie
Crumble aux pommes	Yaourt nature sucré local	Ile flottante		Compote de poire

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

Produit Bio

Produit de saison

Préparation maison à base de produits frais

Viande de boeuf D'origine française

Produit frais, Local et de saison

Produits locaux





Appellation d'Origine Protégée

Appellation d'origine contrôlée

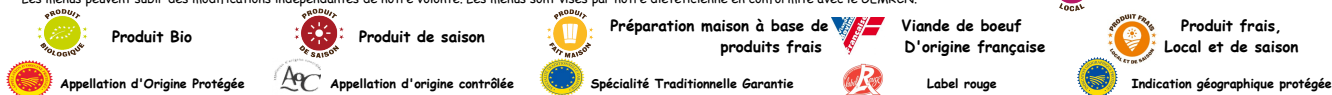
Spécialité Traditionnelle Garantie

Label rouge

Indication géographique protégée

lundi 25 juillet	mardi 26 juillet	mercredi 27 juillet	jeudi 28 juillet	vendredi 29 juillet
<i>Mathilde</i>	Repas végétarien <i>Louise</i>	<i>Bénédicte</i>	PIQUE-NIQUE <i>Patrice</i>	<i>Cyrille</i>
Melon charentais  	Feuilleté au fromage 	Concombre vinaigrette  	Pastèque  	Tomate vinaigrette  
Cordon bleu	Galette végétarienne	Emincé de dinde aux oignons 	Sandwich au saucisson 	Hamburger 
Courgette persillées BIO   	Gratin de macaronis BIO  	Riz BIO 	Chips	Frites Fraîches 
Camembert	Chèvre	Emmental	Babybel	Camembert
Cône vanille glacé	Fraise Chantilly  	Pain perdu 	Crème dessert vanille	Compote de poire

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



Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

Ecole de Béguey

mars

2022



Bon appétit !

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Clémence	Léa	Victorien	Catherine	Annonciation



Produits locaux

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



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

Ecole de Béguey

Mars 2022



Bon appétit !

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1 avril
Gontran	Gwladys	Amédée	Benjamin	Hugues

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

Produit Bio
 Produit de saison
 Préparation maison à base de produits frais
 Viande de boeuf D'origine française
 Produits locaux
 Produit frais, Local et de saison

Appellation d'Origine Protégée
 Appellation d'origine contrôlée
 Spécialité Traditionnelle Garantie
 Label rouge
 Indication géographique protégée


















Semaine du 11 au 15

		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, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi	Radis rond sauce bulgare		X				X									
	Hachis parmentier végétarien BIO	X	X													
	Salade verte BIO						X									
	Chèvre		X													
	Eclair au chocolat		X	X												
mardi	Pizza Mozzarella	X	X													
	Sauté de poulet															
	Haricots verts persillés															
	Brie		X													
	Compote de pomme															
mercredi	Melon charentais															
	Sandwich jambon beurre	X	X	X												
	Chips															
	Babybel		X													
	Mousse au chocolat		X	X												
jeudi																
	FETE NATIONAL															
vendredi	Betterave vinaigrette						X									
	Filet de colin à la basquaise										X					
	Emmental		X													
	Fromage blanc au coulis de fruits rouges BIO		X													

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements
















Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Semaine du 18 au 22																
		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, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	Aucun
lundi	Nems aux légumes	X	X	X		X		X								
	Nuggets Végétarien	X	X	X			X	X								
	Salade verte BIO						X									
	Camembert		X													
	Crumble aux pommes															
mardi	Salade de riz BIO															
	Sandwich crudité fromage	X	X													
	Chips															
	Babybel		X													
	Yaourt nature sucré local		X													
mercredi	Pastèque															
	Saucisse de Toulouse		X	X			X									
	Coquillettes BIO	X														
	Emmental		X													
	Ile flottante		X	X												
jeudi	Mousse de foie		X	X			X									
	Spaghetti Carbonara BIO	X	X													
	Chèvre		X													
	Salade de fruit exotique															
vendredi	Carottes râpées						X									
	Poisson meunière		X	X			X				X					
	Epinards à la béchamel		X													
	Brie		X													
	Compote de poire															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Semaine du 25 au 29














																
lundi	Melon charentais															
	Cordon bleu	X	X	X			X									
	Courgette persillées BIO															
	Camembert		X													
	Cône vanille glacé		X	X												
mardi	Feuilleté au fromage	X		X												
	Galette végétarienne	X	X	X	X	X	X	X								
	Gratin de macaronis BIO	X	X													
	Chèvre		X													
	Fraise Chantilly		X													
mercredi	Concombre vinaigrette						X									
	Emincé de dinde aux oignons															
	Riz BIO															
	Emmental		X													
	Pain perdu		X	X												
jeudi	Pastèque															
	Sandwich au saucisson	X	X	X		X	X									
	Chips															
	Babybel		X													
	Crème dessert vanille		X													
vendredi	Tomate vinaigrette						X									
	Hamburger	X	X													
	Frites Fraîches															
	Camembert		X													
	Compote de poire															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














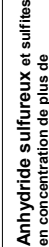

0

															
	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, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi		X													
		X													
mardi		X													
mercredi		X	X			X									
jeudi		X	X	X	X	X	X								
		X													
vendredi		X				X					X				
		X	X												

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements
 Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

0

															
	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, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	Aucun
lundi															
	x														
		x													
mardi															
	x	x	x	x	x	x									
			x												
mercredi															
	x	x	x		x	x									
			x												
jeudi															
			x	x											
			x												
vendredi							x								
			x	x						x					
			x												

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements
 Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef