

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

Ecole de Béguey

Menus du mois

Juin 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du 06 au 10.06	PENTECOTE	Poulet TEX MEX Haricots verts persillés BIO Camembert Compote de pomme	Pastèque Steak haché VBF Carottes Vichy BIO Edam Mousse au chocolat	Melon Charentais Spaghetti Carbonnara BIO Fruit de saison	Pâté de campagne Poisson Pané Gratin de choux fleurs Salade de fruits de saison
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			
Semaine du 13 au 17.06	Fricassée de porc aux oignons Lentilles BIO Emmental Fruit de saison	Tomates vinaigrette Quiche au fromage Batavia BIO Fromage blanc BIO	Radis beurre Boule boeuf VBF sauce tomate Semoule BIO Chèvre Compote de poire	Melon Charentais Escalope de dinde Ratatouille Yaourt nature sucré local	Rosette Tagliatelles Océane Ile flottante
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du 20 au 24.06	Hachis parmentier végétarien Batavia BIO Brie Cône vanille glacé	Carotte râpées Saucisse de Toulouse Sauté de courgettes Liégeois au chocolat	Pizza au fromage Côte de porc VPF Coquillettes BIO Camembert Salade de fruit de saison	Pastèque Moussaka Fruit de saison	Melon Charentais Poisson Meunière Riz BIO Compote de pomme
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>	PIQUE-NIQUE	REPAS DE FIN D'ANNEE	
Semaine du 27 au 01.07	Cordon bleu Haricots beurre persillés Chèvre Pain perdu	Tomates mozzarella Riz cantonnais végétarien BIO Fruit de saison	Salade de riz BIO Sandwich jambon beurre Chips Emmental Fruit de saison	Salade Estivale Wrap au poulet Frites fraîches Barre Caramel Noisette Glacée	Mousse de canard Poisson à la Basquaise Crème dessert vanille
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du 04 au 08.07	Lasagnes aux épinards BIO Camembert Moelleux au chocolat	Concombres vinaigrette BIO Longe de porc persillée Petits pois Yaourt citron local	Rosette Sauté de poulet Courgettes persillées BIO Chèvre Ile flottante	Pastèque Steak Haché VBF Pomme noisette Fruit de saison	Melon Charentais Emincé de dinde sauce tomate Semoule BIO Emmental Batonnet Vanille Glacé
Goûter					



Appellation d'Origine Protégée

Produit Bio



Appellation d'origine contrôlée

Produit de saison



Spécialité Traditionnelle Garantie

Préparation maison à base de produits frais



Label rouge



Produits locaux



Indication géographique protégée

Produit frais, Local et de saison














La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, fenouil, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de Béguéy

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
<i>norbert</i>	<i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>	<i>Diane</i>	<i>Landry</i>
	Poulet TEX MEX	Pastèque	Melon Charentais	Pâté de campagne
		 	 	
	Haricots verts persillés BIO	Steak haché VBF	Spaghetti Carbonnara BIO	Poisson Pané
			 	
PENTECOTE	Camembert	Carottes Vichy BIO	Fruit de saison	Gratin de choux fleurs
				
	Compote de pomme	Edam		Salade de fruits de saison
				 
		Mousse au chocolat		



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

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.

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, fenouil, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.



Jun 2022

Bon appétit !

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
<i>Antoine de Padoue</i>	Repas végétarien <i>Elisée</i> 	<i>Germaine</i>	<i>Jean François Régis</i>	<i>Hervé</i>
Fricassée de porc aux oignons 	Tomates vinaigrette  	Radis beurre  	Melon Charentais  	Rosette 
Lentilles BIO 	Quiche au fromage	Boule boeuf VBF sauce tomate	Escalope de dinde 	Tagliatelles Océane
Emmental	Batavia BIO  	Semoule BIO 	Ratatouille  	Ile flottante 
Fruit de saison 	Fromage blanc BIO 	Chèvre	Yaourt nature sucré local 	
		Compote de poire		



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

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.

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, fenouil, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de Béguey

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Repas végétarien <i>Silvère</i>	<i>Eté</i>	<i>Alban</i>	<i>Audrey</i>	<i>Jean-Baptiste</i>
Hachis parmentier végétarien	Carotte râpées	Pizza au fromage	Pastèque	Melon Charentais
Batavia BIO	Saucisse de Toulouse	Côte de porc VPF	Moussaka	Poisson Meunière
Brie	Sauté de courgettes	Coquillettes BIO	Fruit de saison	Riz BIO
Cône vanille glacé	Liégeois au chocolat	Camembert		Compote de pomme
		Salade de fruit de saison		



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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.















La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, fenouil, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de Béguey

Jun 2022



Bon appétit !

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet
<i>Fernand</i>	Repas végétarien <i>Irénée</i>	PIQUE-NIQUE <i>Pierre - Paul</i>	EPAS DE FIN D'ANNEE <i>Martial</i>	<i>Thierry</i>
Cordon bleu	Tomates mozzarella	Salade de riz BIO	Salade Estivale	Mousse de canard
	 	  	 	
Haricots beurre persillés	Riz cantonnais végétarien BIO	Sandwich jambon beurre	Wrap au poulet	Poisson à la Basquaise
	 			
Chèvre	Fruit de saison	Chips	Frites fraîches	Crème dessert vanille
				
Pain perdu		Emmental	Barre Caramel Noisette Glacée	
				
		Fruit de saison		
				



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de
produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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.

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, fenouil, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de Béguey

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	mercredi 6 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet
Repas végétarien <i>Florent</i>	<i>Antoine</i>	<i>Mariette</i>	<i>Raoul</i>	<i>Thibault</i>
Lasagnes aux épinards BIO	Concombres vinaigrette BIO	Rosette	Pastèque	Melon Charentais
  	  		 	 
Camembert	Longe de porc persillée	Sauté de poulet	Steak Haché VBF	Emincé de dinde sauce tomate
				
Moelleux au chocolat	Petits pois	Courgettes persillées BIO	Pomme noisette	Semoule BIO
	 	  		
	Yaourt citron local	Chèvre	Fruit de saison	Emmental
				
		Ile flottante		Batonnet Vanille Glacé
				



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Label rouge



Produit frais, Local et de saison
















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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 06 au 10.06














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 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)	
lundi																
	PENTECOTE															
mardi	Poulet TEX MEX															
	Haricots verts persillés BIO															
	Camembert		X													
	Compote de pomme															
mercredi	Pastèque															
	Steak haché VBF															
	Carottes Vichy BIO															
	Edam		X													
	Mousse au chocolat		X	X												
jeudi	Melon Charentais															
	Spaghetti Carbonnara BIO	X	X													
	Fruit de saison															
vendredi	Pâté de campagne	X	X	X			X									
	Poisson Pané	X	X	X							X					
	Gratin de choux fleurs		X													
	Salade de fruits de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 13 au 17.06














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 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)
lundi	Fricassée de porc aux oignons														
	Lentilles BIO	X													
	Emmental		X												
	Fruit de saison														
mardi	Tomates vinaigrette						X								
	Quiche au fromage	X	X	X	X										
	Batavia BIO						X								
	Fromage blanc BIO		X												
mercredi	Radis beurre		X												
	Boule boeuf VBF sauce tomate		X	X											
	Semoule BIO	X													
	Chèvre		X												
	Compote de poire														
jeudi	Melon Charentais														
	Escalope de dinde														
	Ratatouille														
	Yaourt nature sucré local		X												
vendredi	Rosette		X	X											
	Tagliatelles Océane	X	X									X	X		
	Ile flottante		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

Semaine du 20 au 24.06














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 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)	
lundi	Hachis parmentier végétarien	X	X													
	Batavia BIO						X									
	Brie		X													
	Cône vanille glacé	X	X	X				X								
mardi	Carotte râpées						X									
	Saucisse de Toulouse		X	X												
	Sauté de courgettes															
	Liégeois au chocolat		X	X												
mercredi	Pizza au fromage	X	X	X												
	Côte de porc VPF															
	Coquillettes BIO	X														
	Camembert		X													
	Salade de fruit de saison															
jeudi	Pastèque															
	Moussaka		X													
	Fruit de saison															
vendredi	Melon Charentais															
	Poisson Meunière	X	X	X							X					
	Riz BIO															
	Compote de pomme															

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

Semaine du 27 au 01.07














		 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)	
lundi	Cordon bleu	X	X	X												
	Haricots beurre persillés															
	Chèvre		X													
	Pain perdu	X	X	X												
mardi	Tomates mozzarella		X				X									
	Riz cantonnais végétarien BIO	X		X												
	Fruit de saison															
mercredi	Salade de riz BIO	X														
	Sandwich jambon beurre	X	X													
	Chips															
	Emmental		X													
	Fruit de saison															
jeudi	Salade Estivale															
	Wrap au poulet	X	X	X												
	Frites fraîches															
	Barre Caramel Noisette Glacée		X	X				X								
vendredi	Mousse de canard		X	X												
	Poisson à la Basquaise										X	X	X			
	Crème dessert vanille		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

Semaine du 04 au 08.07

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)	 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)	
lundi	Lasagnes aux épinards BIO	X	X	X												
	Camembert		X													
	Moelleux au chocolat	X	X	X				X								
mardi	Concombres vinaigrette BIO						X									
	Longe de porc persillée															
	Petits pois															
	Yaourt citron local		X													
mercredi	Rosette		X	X	X											
	Sauté de poulet															
	Courgettes persillées BIO															
	Chèvre		X													
	Ile flottante		X	X												
jeudi	Pastèque															
	Steak Haché VBF															
	Pomme noisette															
	Fruit de saison															
vendredi	Melon Charentais															
	Emincé de dinde sauce tomate															
	Semoule BIO	X														
	Emmental		X													
	Batonnet Vanille Glacé	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