

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de Béguéy

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 2 mai	mardi 3 mai	mercredi 4 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
Repas Végétarien <i>Boris</i>	<i>Philippe - Jacques</i>	<i>Sylvain</i>	<i>Judith</i>	<i>Prudence</i>
Gratin Chou fleur et oeuf dur	Carottes râpées BIO	Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrette	Feuilleté au fromage
Brie	Poulet rôti aux herbes	Steak Haché VBF	Rôti de porc VPF	Poisson meunière
Fruit de saison BIO	Coquillettes BIO	Pommes noisette	Haricots verts persillés	Epinards à la béchamel
Yaourt fraise local	Chèvre	Ile flottante	Fruit de saison BIO	
		Salade de fruits		



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 saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.



MAI 2022

Bon appétit !

lundi 9 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<i>Pacôme</i>	Repas Végétarien <i>Solange</i> 	<i>Estelle</i>	<i>Achille</i>	<i>Rolande</i>
Boule bœuf sauce tomate	Oeuf mayonnaise 	Radis rond sauce Bulgare  	Mousse de Canard 	Duo de choux  
Semoule BIO 	Galette végétarienne	Hachis parmentier 	Cordon bleu	Tagliatelles au saumon fumé 
Emmental	Sauté de Brocolis  	Salade verte BIO   	Ratatouille  	Fruit de saison 
Fruit de saison BIO  	Pain perdu 	Edam	Fromage blanc BIO 	
		Mousse 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 saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de Béguey

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Repas Végétarien <i>Honoré</i> 	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>	<i>Yves</i>	<i>Bernardin</i>
Pizza au fromage 	Salade Coleslaw BIO   	Accras de morue	Melon Charentais  	Tomate Mozzarella  
Salade verte  	Saucisse de Toulouse 	Poulet à la Basquaise  	Rôti de boeuf VBF 	Beignet de Calamars
Camembert	Frites fraîches  	Emmental	Gratin Dauphinois  	Piperade  
Crumble aux pommes BIO   	Compote de pomme	Pomme au four  	Fruit de saison BIO  	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.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.



MAI 2022

Bon appétit !

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
 Repas Végétarien <i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Sophie</i>	<i>Bérenger</i>	<i>Augustin</i>
Riz cantonnais végétarien BIO  	Radis Beurre  	Melon Charentais  		
Edam	Emincé de dinde  	Poisson Pané		
Fraises Chantilly  	Sauté de courgettes persillées 	Pomme vapeur Ciboulette BIO   	ASCENSION	ASCENSION
	Yaourt vanille local 	Camembert		
		Ile flottante 		



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 saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de Béguey

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
<i>Ferdinand</i>	<i>Visit. de la Ste Vierge</i>	<i>Justin</i>	Repas Végétarien <i>Blandine</i>	<i>Kévin</i>
Spaghetti Bolognaise BIO 	Pastèque 	Feuilleté au pesto 	Melon Charentais 	Pâté de campagne
Emmental	Steak Haché VBF	Côte de porc VPF 	Nuggets Végétarien	Fish and chips
Fruit de saison BIO 	Ratatouille BIO 	Courgettes persillées BIO 	Haricots verts persillés	Pommes steak house
	Compote de poire	Edam	Moelleux Chocolat Noisette 	Fraises au sucre
		Barre Glacée Caramel		



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 02 au 06.05














		 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	Gratin Chou fleur et oeuf dur		X	X												
	Brie		X													
	Fruit de saison BIO															
mardi	Carottes râpées BIO						X									
	Poulet rôti aux herbes															
	Coquillettes BIO	X														
	Yaourt fraise local		X													
mercredi	Saucisson à l'ail		X	X			X	X								
	Steak Haché VBF															
	Pommes noisette															
	Chèvre		X													
	Salade de fruits															
jeudi	Betteraves vinaigrette						X									
	Rôti de porc VPF															
	Haricots verts persillés															
	Ile flottante		X	X												
vendredi	Feuilleté au fromage	X	X	X												
	Poisson meunière	X									X					
	Epinards à la béchamel		X													
	Fruit de saison BIO															

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 09 au 13.05














		 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	Boule boeuf sauce tomate		X	X			X								
	Semoule BIO	X													
	Emmental		X												
	Fruit de saison BIO														
mardi	Oeuf mayonnaise			X			X								
	Galette végétarienne	X	X	X	X	X		X							
	Sauté de Brocolis														
	Pain perdu	X	X	X											
mercredi	Radis rond sauce Bulgare		X				X								
	Hachis parmentier		X												
	Salade verte BIO						X								
	Edam		X												
	Mousse chocolat		X	X											
jeudi	Mousse de Canard		X	X			X								
	Cordon bleu	X	X	X											
	Ratatouille														
	Fromage blanc BIO		X												
vendredi	Duo de choux						X								
	Tagliatelles au saumon fumé	X	X								X				
	Fruit de saison														

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 16 au 20.05














		 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	Pizza au fromage	X	X	X												
	Salade verte						X									
	Camembert		X													
	Crumble aux pommes BIO	X														
mardi	Salade Coleslaw BIO			X			X									
	Saucisse de Toulouse		X	X			X									
	Frites fraîches															
	Compote de pomme															
mercredi	Accras de morue	X	X	X			X									
	Poulet à la Basquaise															
	Emmental		X													
	Pomme au four															
jeudi	Melon Charentais															
	Rôti de boeuf VBF															
	Gratin Dauphinois		X	X												
	Fruit de saison BIO															
vendredi	Tomate Mozzarella		X				X									
	Beignet de Calamars	X	X	X	X								X			
	Piperade															
	Batonnet Vanille Glacé		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

Semaine du 23 au 27.05














		 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	Riz cantonnais végétarien BIO	X	X	X	X		X	X								
	Edam		X													
	Fraises Chantilly		X													
mardi	Radis Beurre															
	Emincé de dinde															
	Sauté de courgettes persillées															
	Yaourt vanille local		X													
mercredi	Melon Charentais															
	Poisson Pané	X	X	X							X					
	Pomme vapeur Ciboulette BIO															
	Camembert		X													
	Ile flottante		X	X												
jeudi																
	ASCENSION															
vendredi																
	ASCENSION															

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 30.05 au 06.06

		 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, 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	Spaghetti Bolognaise BIO	X							X							
	Emmental		X													
	Fruit de saison BIO															
mardi	Pastèque															
	Steak Haché VBF															
	Ratatouille BIO															
	Compote de poire															
mercredi	Feuilleté au pesto	X	X	X												
	Côte de porc VPF															
	Courgettes persillées BIO															
	Edam		X													
	Barre Glacée Caramel		X	X				X								
jeudi	Melon Charentais															
	Nuggets Végétarien	X	X	X	X	X	X	X								
	Haricots verts persillés															
	Moelleux Chocolat Noisette	X		X	X											
vendredi	Pâté de campagne		X	X			X									
	Fish and chips	X	X	X							X					
	Pommes steak house															
	Fraises au sucre															

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