

Menus du mois de


février 2024



École de

BEGUEY



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Beignet de calamars sauce tartare	Saucisson à l'ail	Tarte au fromage	Carottes râpées	Nems aux légumes
5/2	Riz indica BIO	Hauts de cuisse de poulet	Émincé de volaille aux oignons	Nuggets végétarien	Porc au caramel
au	Camenbert BIO	et ses petits légumes de saison	Poêlée de légumes et champignons	Coquille BIO	Wok de légumes
9/2	Fruit frais de saison	Yaourt nature sucré BIO	Emmental	Fruit frais de saison	Gâteau noix de coco
10			Salade de fruits		
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du	Omelette aux fromages	Salade de choux Au fromage	Betteraves vinaigrette	Velouté de carotte	Betteraves râpées aux sésames
12/2	Batavia BIO	Sauté de poulet aux herbes	Paupiette de veau	Filet de colin sauce citron	Sauté de bœuf VBF
au	Brie	Pomme sautées	Petits pois	Gratin de choux fleurs	Semoule aux petits légumes BIO
16/2	Fruit frais de saison	Beignets au chocolat	Chèvre	Rose des sables	Fruit de saison
11			Crème dessert chocolat		
Goûter					
	Vacances scolaires				
<i>spécification</i>	<i>REPAS INDIEN</i>	<i>Repas végétarien</i>			
Semaine du	Soupe de lentille coco-curry	Salade d'endives	Choux rouge vinaigrette	Taboulé BIO	Salade coleslaw
19/2	Poulet tikka massala	Gratin de tortis montagnard	Axo de veau	Poisson bordelaise	Longe de porc
au	Riz Basmati au curry	Chèvre	Blé BIO	Carottes Vichy	Lentilles BIO
23/2	Emmental	Compote de pomme	Camenbert BIO	Edam	Emmental
12	Halwa coco		Yaourt nature sucré	Salade de fruits	Eclair au chocolat
Goûter					
	Vacances scolaires				
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>REPAS CHINOIS</i>			
Semaine du	Salade verte au fromage	Nems aux légumes	Potage de carottes	Salade de riz	Carottes vinaigrette
26/2	Lasagnes aux épinards	Riz cantonnais BIO	Cordon bleu	Dos de colin à la tomate	Chipolatas
au	Chèvre	Camenbert BIO	Pomme purée	Sauté de brocolis	Coquillettes BIO
1/3	Semoule au lait	Litchi au sirop	Edam	Emmental	Chèvre
13			Pomme au four	Compote de pomme	Yaourt vanille BIO
Goûter					





École de **BEGUEY**

Mois de **février** 2024



Bon appétit !

lundi 5 février	mardi 6 février	mercredi 7 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
			Repas végétarien	Nouvel an chinois
Beignet de calamars sauce tartare	Saucisson à l'ail	Tarte au fromage	Carottes râpées	Nems aux légumes
Riz indica BIO	Hauts de cuisse de poulet	Émincé de volaille aux oignons	Nuggets végétarien	Porc au caramel
Camembert BIO	et ses petits légumes de saison	Poêlée de légumes et champignons	Coquille BIO	Wok de légumes
Fruit frais de saison	Yaourt nature sucré BIO	Emmental	Fruit frais de saison	Gâteau noix de coco
		Salade de fruits		



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



**Viande de boeuf
D'origine française**



**Produit frais,
Local et de saison
Indication géographique
protégée**



**Appellation d'Origine
Protégée**



**Appellation d'origine
contrôlée**



**Spécialité Traditionnelle
Garantie**



Label rouge



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



École de **BEGUEY**

Mois de **février**

2024



Bon appétit !

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Repas végétarien Omelette aux fromages	Mardi gras Salade de choux Au fromage	Betteraves vinaigrette	Velouté de carotte	Betteraves râpées aux sésames
Batavia BIO	Sauté de poulet aux herbes	Paupiette de veau	Filet de colin sauce citron	Sauté de bœuf VBF
Brie	Pomme sautées	Petits pois	Gratin de choux fleurs	Semoule aux petits légumes BIO
Fruit frais de saison	Beignets au chocolat	Chèvre	Rose des sables	Fruit de saison
		Crème dessert chocolat		



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine
Protégée

Produit de saison

Appellation d'origine
contrôlée

Préparation maison

Spécialité Traditionnelle
GarantieViande de bœuf
D'origine française

Label rouge

Produit frais,
local et de saisonIndication géographique
protégée



École de **BEGUEY**
Mois de **février**

2024



Bon appétit !

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
REPAS INDIEN	Repas végétarien			
Soupe de lentille coco-curry	Salade d'endives	Choux rouge vinaigrette	Taboulé BIO	Salade coleslaw
Poulet tikka massala	Gratin de tortis montagnard	Axoa de veau	Poisson bordelaise	Longe de porc
Riz Basmati au curry	Chèvre	Blé BIO	Carottes Vichy	Lentilles BIO
Emmental	Compote de pomme	Camembert BIO	Edam	Emmental
Halwa coco		Yaourt nature sucré	Salade de fruits	Eclair au chocolat



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 **BEGUEY**

Mois de **février**

2024



Bon appétit !

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 1 mars
Repas végétarien	REPAS CHINOIS			
Salade verte au fromage	Nems aux légumes	Potage de carottes	Salade de riz	Carottes vinaigrette
Lasagnes aux épinards	Riz cantonnais BIO	Cordon bleu	Dos de colin à la tomate	Chipolatas
Chèvre	Camembert BIO	Pomme purée	Sauté de brocolis	Coquillettes BIO
Semoule au lait	Litchi au sirop	Edam	Emmental	Chèvre
		Pomme au four	Compote de pomme	Yaourt vanille BIO



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine
Protégée

Produit de saison














Appellation d'origine
contrôlée

Préparation maison














Spécialité Traditionnelle
GarantieViande de boeuf
D'origine française

Label rouge














Produit frais,
local et de saisonIndication 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, du bresil, 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	5/2														
	Beignet de calamars sauce tartare		X				X								X
	Riz indica BIO	X							X		X	X	X		
	Camembert BIO		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Saucisson à l'ail	X							X						
	Hauts de cuisse de poulet	X							X						
	et ses petits légumes de saison	X							X						
	Yaourt nature sucré BIO		X												
mercredi	Tarte au fromage	X	X						X						
	Émincé de volaille aux oignons	X							X						
	Poêlée de légumes et champignons	X							X						
	Emmental														
	Salade de fruits														
jeudi	Carottes râpées		X	X			X		X						X
	Nuggets végétarien	X							X						
	Coquille BIO	X							X						
	Fruit frais de saison														
			X	X		X									
vendredi	Nems aux légumes	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Porc au caramel	X							X						
	Wok de légumes	X	X				X								X
	Gâteau noix de coco														
		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

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	12/2														
	Omelette aux fromages	X								X					
	Batavia BIO			X											
	Brie	X							X						
	Fruit frais de saison														
mardi	Cardes de fromage Au fromage		X				X								X
	Sauté de poulet aux herbes	X					X		X						
	Pomme sautées														
	Beignets au chocolat														
		X	X	X	X	X		X	X	X					
mercredi	Betteraves vinaigrette		X				X								X
	Paupiette de veau	X	X							X					
	Petits pois	X								X					
	Chèvre														
	Crème dessert chocolat														
jeudi	Velouté de carotte						X								X
	Filet de colin sauce citron										X	X	X		
	Gratin de choux fleurs	X	X							X					
	Rose des sables		X												
vendredi	Betteraves râpées aux sésames	X	X							X					
	Sauté de bœuf VBF	X	X							X					
	Semoule aux petits légumes BIO	X	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, 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	19/2															
	Soupe de lentille coco-curry	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Poulet tikka massala	X							X							
	Riz Basmati au curry	X	X						X							
	Emmental															
	Halwa coco															
mardi	Salade d'endives						X									X
	Gratin de tortis montagnard	X	X						X							
	Chèvre															
	Compote de pomme															
mercredi	Choux rouge vinaigrette						X									X
	Axo de veau	X							X							
	Blé BIO	X	X													
	Camembert BIO		X													
	Yaourt nature sucré															
jeudi	Taboulé BIO	X	X				X									X
	Poisson bordelaise	X	X								X	X	X			
	Carottes Vichy	X							X							
	Edam															
	Salade de fruits															
vendredi	Salade coleslaw		X	X			X									X
	Longe de porc	X							X							
	Lentilles BIO	X							X							
	Emmental															
	Eclair au chocolat	X	X	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

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	26/2															
	Salade verte au fromage	X	X				X									X
	Lasagnes aux épinards	X	X	X		X	X		X							
	Chèvre															
	Semoule au lait															
		X	X	X												
mardi	Nems aux légumes	X	X						X							
	Riz cantonnais BIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Camembert BIO		X													
	Litchi au sirop															
mercredi	Polage de carottes		X				X									X
	Cordon bleu	X	X	X			X		X							X
	Pomme purée					X										X
	Edam															
	Pomme au four															
jeudi	Salade de riz	X	X	X			X		X							X
	Dos de colin à la tomate										X	X	X			
	Sauté de brocolis						X									X
	Emmental															
	Compote de pomme															
vendredi	Carottes vinaigrette						X									X
	Chipolatas															
	Coquillettes BIO	X	X													
	Chèvre		X													
	Yaourt vanille BIO															

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



février

2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Beignet de calamars sauce tartare	Saucisson à l'ail	Tarte au fromage	Carottes râpées	Nems aux légumes
5/2 au	Riz indica BIO	Hauts de cuisse de poulet	Émincé de volaille aux oignons	Nuggets végétarien	Porc au caramel
9/2	Camembert BIO	et ses petits légumes de saison	Poêlée de légumes et champignons	Coquille BIO	Wok de légumes
N°	Fruit frais de saison	Yaourt nature sucré BIO	Emmental	Fruit frais de saison	Gâteau noix de coco
10			Salade de fruits		
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du	Omelette aux fromages	Salade de chou Au fromage	Betteraves vinaigrette	Velouté de carotte	Betteraves râpées aux sésames
12/2 au	Batavia BIO	Sauté de poulet aux herbes	Paupiette de veau	Filet de colin sauce citron	Sauté de bœuf VBF
16/2	Brie	Pomme sautées	Petits pois	Gratin de choux fleurs	Semoule aux petits légumes BIO
N°	Fruit frais de saison	Beignets au chocolat	Chèvre	Rose des sables	Fruit de saison
11			Crème dessert chocolat		
<i>spécification</i>	<i>REPAS INDIEN</i>	<i>Repas végétarien</i>			
Semaine du	Soupe de lentille coco-curry	Salade d'endives	Choux rouge vinaigrette	Taboulé BIO	Salade coleslaw
19/2 au	Poulet tikka massala	Gratin de tortis montagnard	Axoa de veau	Poisson bordelaise	Longe de porc
23/2	Riz Basmati au curry	Chèvre	Blé BIO	Carottes Vichy	Lentilles BIO
N°	Emmental	Compote de pomme	Camembert BIO	Edam	Emmental
12	Halwa coco		Yaourt nature sucré	Salade de fruits	Eclair au chocolat
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>REPAS CHINOIS</i>			
Semaine du	Salade verte au fromage	Nems aux légumes	Potage de carottes	Salade de riz	Carottes vinaigrette
26/2 au	Lasagnes aux épinards	Riz cantonnais BIO	Cordon bleu	Dos de colin à la tomate	Chipolatas
1/3	Chèvre	Camembert BIO	Pomme purée	Sauté de brocolis	Coquillettes BIO
N°	Semoule au lait	Litchi au sirop	Edam	Emmental	Chèvre
13			Pomme au four	Compote de pomme	Yaourt vanille BIO