

Menus du mois de

janvier 2024



École de

Béguey



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Férié				
Semaine du	Jour de l'an				
1/1					
au					
5/1					
Goûter					
<i>spécification</i>	Epiphanie			Repas végétarien	
Semaine du	Poulet TEX-MEX	Potage potimarron	Carottes râpées	Tarte au fromage	Pâté de campagne
8/1	Haricots verts persillés	Sauté de bœuf VBF	Rôti de porc VPF	Spaghetti bolognaise végétarienne BIO	Saumon à la crème
au	Emmental	Coquillettes BIO	Sauté de brocolis	Compote de pomme	Riz indica BIO
12/1	Galette des Rois	Fruit de saison	Camembert BIO		Fromage blanc BIO
			Pain perdu BIO		
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				Menu à thème = La Savoie
Semaine du	Cordon bleu	Betteraves vinaigrette	Oeuf durs mayonnaise	Soupe à l'oignons	Salade de choux
15/1	Epinards à la béchamel	Riz cantonnais végétarien BIO	Saucisse de Toulouse	Poisson Pâné	Tartiflette
au	Brie	Yaourt nature sucré BIO	Lentilles BIO	Purée de carottes	Muffin pépites de chocolat
19/1	Fruit de saison		Chèvre	Fruit de saison	
			Compote de pomme		
Goûter					
<i>spécification</i>				Repas végétarien	
Semaine du	Hamburger	Feuilleté au chèvre	Rosette	Crème Dubarry	Carottes râpées
22/1	Frites fraîche	Paupiette de veau	Sauté de poulet aux oignons	Nuggets végétarien	Lasagne saumon et épinards
au	Camembert BIO	Petit pois	Gratin de choux fleurs	Pomme Rosti	Fruit de saison
26/01/23	Compote de pomme	Fruit de saison	Emmental	Ile flottante	
			Liégeois vanille		
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				Chandeleur
Semaine du	Cuisse de poulet sauce barbecue	Samoussa aux légumes	Soupe au chou	Betteraves Râpées aux sésames	Velouté de citrouille
29/1	Gratin Dauphinois	Chili sin carne	Spaghetti Carbonara BIO	Rôti de porc persillés VPF	Fish de colin
au	Emmental	Riz indica BIO	Camembert BIO	Haricots blanc BIO	Carottes Vichy
2/2	Fruit de saison	Yaourt citron BIO	Donut	Fruit de saison	
					Crêpes au sucre
Goûter					





École de Béguey

Mois de janvier 2024



Bon appétit !

lundi 1 janvier	mardi 2 janvier	mercredi 3 janvier	jeudi 4 janvier	vendredi 5 janvier
Férié				
Jour de l'an				



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



École de Béguey

Mois de janvier 2024



Bon appétit !

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Epiphanie Poulet TEX-MEX	Potage potimarron	Carottes râpées	Repas végétarien Tarte au fromage	Pâté de campagne
Haricots verts persillés	Sauté de bœuf VBF	Rôti de porc VPF	Spaghetti bolognaise végétarienne BIO	Saumon à la crème
Emmental	Coquillettes BIO	Sauté de brocolis	Compote de pomme	Riz indica BIO
Galette des Rois	Fruit de saison	Camenbert BIO		Fromage blanc BIO
		Pain perdu BIO		



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

janvier

2024



Bon appétit !

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
	Repas végétarien			Menu à thème = La Savoie
Cordon bleu	Betteraves vinaigrette	Oeuf durs mayonnaise	Soupe à l'oignons	Salade de choux
Epinards à la béchamel	Riz cantonnais végétarien BIO	Saucisse de Toulouse	Poisson Pâné	Tartiflette
Brie	Yaourt nature sucré BIO	Lentilles BIO	Purée de carottes	Muffin pépites de chocolat
Fruit de saison		Chèvre	Fruit de saison	
		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**



École de Béguey

Mois de janvier 2024



Bon appétit !

dimanche 22 janvier	lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier
			Repas végétarien	
Hamburger	Feuilleté au chèvre	Rosette	Crème Dubarry	Carottes râpées
Frites fraîche	Paupiette de veau	Sauté de poulet aux oignons	Nuggets végétarien	Lasagne saumon et épinards
Camembert BIO	Petit pois	Gratin de choux fleurs	Pomme Rosti	Fruit de saison
Compote de pomme	Fruit de saison	Emmental	Ile flottante	
		Liégeois vanille		



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée



École de Béguey

Mois de janvier 2024

2024

Bon appétit !

dimanche 22 janvier	lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier
			Repas végétarien	Chandeleur
Cuisse de poulet sauce barbecue	Samoussa aux légumes	Soupe au chou	Betteraves Râpées aux sésames	Velouté de citrouille
Gratin Dauphinois	Chili sin carne	Spaghetti Carbonara BIO	Rôti de porc persillés VPF	Fish de colin
Emmental	Riz indica BIO	Camembert BIO	Haricots blanc BIO	Carottes Vichy
Fruit de saison	Yaourt citron BIO	Donut	Fruit de saison	
				Crêpes au sucre

 Produits locaux

 Produit Bio


 Appellation d'Origine Protégée


 Produit de saison

 Appellation d'origine contrôlée


 Préparation maison














 Spécialité Traditionnelle Garantie

 Viande de bœuf D'origine française














 Label rouge

 Produit frais, Local et de saison














 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, 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	1/1														
	Jour de l'an														
mardi		X	X								X				
		X	X	X	X	X	X	X	X	X					
		X									X				
mercredi							X								X
		X									X				
		X	X												
			X												
jeudi		X	X	X	X	X	X	X	X	X					
											X	X	X		
		X									X				
vendredi							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	8/1															
	Poulet TEX-MEX		X	X			X									X
	Haricots verts persillés	X					X		X							
	Emmental	X							X							
	Galette des Rois															
mardi	Potage potimarron		X	X			X									X
	Sauté de bœuf VBF	X	X						X							
	Coquillettes BIO	X							X							
	Fruit de saison															
mercredi	Carottes râpées		X				X									X
	Rôti de porc VPF	X							X							
	Sauté de brocolis		X													
	Camenbert BIO															
	Pain perdu BIO															
jeudi	Tarte au fromage	X	X						X							
	paghetti bolognaise végétarienne Bio	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Compote de pomme						X									X
vendredi	Pâté de campagne						X									X
	Saumon à la crème	X	X						X		X	X	X			
	Riz indica BIO	X							X							
	Fromage blanc 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, 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	15/1															
	Cordon bleu	X	X				X									X
	Epinards à la béchamel	X	X	X		X				X						
	Brie															
	Chèvre															
									X							
mardi	Betteraves vinaigrette		X				X									X
	Riz cantonnais végétarien BIO	X	X				X		X							X
	Yaourt nature sucré BIO															
mercredi	Oeuf durs mayonnaise		X	X			X									X
	Saucisse de Toulouse	X							X							
	Lentilles BIO	X							X							
	Chèvre															
	Compote de pomme		X			X										
jeudi	Soupe à l'oignons	X							X							X
	Poisson Pâné	X	X								X	X	X			
	Purée de carottes	X	X						X							
	Fruit de saison															
vendredi	Salade de chou						X									X
	Tartiflette	X	X						X							
	Muffin pépites de chocolat						X									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, 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	22/1														
	Hamburger	X	X								X				
	Frites fraîche	X	X							X					
	Camembert BIO	X								X					
	Compote de pomme														
mardi	Feuilleté au chèvre	X	X	X			X								X
	Paupiette de veau	X	X	X			X			X					
	Petit pois	X								X					
	Fruit de saison														
		X	X	X	X			X		X					
mercredi	Rosette	X	X	X			X								X
	Sauté de poulet aux oignons	X	X	X											
	Gratin de choux fleurs	X	X	X						X					
	Emmental		X												
	Liégeois vanille														
jeudi	Crème Dubarry		X				X								X
	Nuggets végétarien	X	X	X						X					
	Pomme Rosti														
	Ile flottante														
			X	X				X							
vendredi	Carottes râpées	X	X												
	Lasagne saumon et épinards	X	X							X		X	X	X	
	Fruit de saison	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	29/1															
	Cuisse de poulet sauce barbecue	X														
	Gratin Dauphinois	X	X							X						
	Emmental	X								X						
	Fruit de saison															
mardi	Samoussa aux légumes		X	X			X									X
	Chili sin carne	X	X	X							X	X	X			
	Riz indica BIO						X									X
	Yaourt citron BIO															
			X	X		X										
mercredi	Soupe au chou						X									X
	Spaghetti Carbonara BIO	X	X							X						
	Camembert BIO															
	Donut		X													
jeudi	Betteraves Râpées aux sésames	X	X	X			X		X							X
	Rôti de porc persillés VPF	X								X						
	Haricots blanc BIO	X								X						
	Fruit de saison															
vendredi	Velouté de citrouille		X				X									X
	Fish de colin	X	X							X						
	Carottes Vichy	X	X													
	Crêpes au sucre	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

janvier

2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				
Semaine du					
1/1 au 5/1	Jour de l'an				
<i>spécification</i>	<i>Epiphanie</i>		<i>Repas végétarien</i>		
Semaine du	Poulet TEX-MEX	Potage potimarron	Carottes râpées	Tarte au fromage	Pâté de campagne
8/1 au 12/1	Haricots verts persillés	Sauté de bœuf VBF	Rôti de porc VPF	Spaghetti bolognaise végétarienne BIO	Saumon à la crème
	Emmental	Coquillettes BIO	Sauté de brocolis	Compote de pomme	Riz indica BIO
	Galette des Rois	Fruit de saison	Camembert BIO		Fromage blanc BIO
			Pain perdu BIO		
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>		<i>Menu à thème = La Savoie</i>		
Semaine du	Cordon bleu	Betteraves vinaigrette	Oeuf durs mayonnaise	Soupe à l'oignons	Salade de chou
15/1 au 19/1	Epinards à la béchamel	Riz cantonnais végétarien BIO	Saucisse de Toulouse	Poisson Pâné	Tartiflette
	Brie	Yaourt nature sucré BIO	Lentilles BIO	Purée de carottes	Muffin pépites de chocolat
	Fruit de saison		Chèvre	Fruit de saison	
			Compote de pomme		
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>		<i>Repas végétarien</i>		
Semaine du	Hamburger	Feuilleté au chèvre	Rosette	Crème Dubarry	Carottes râpées
22/1 au 26/1	Frites fraîche	Paupiette de veau	Sauté de poulet aux oignons	Nuggets végétarien	Lasagne saumon et épinards
	Camembert BIO	Petit pois	Gratin de choux fleurs	Pomme Rosti	Fruit de saison
	Err :520	Err :520	Err :520	Err :520	Err :520
	Compote de pomme	Fruit de saison	Emmental	Ile flottante	
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>		<i>Repas végétarien</i>		
Semaine du	Cuisse de poulet sauce barbecue	Samoussa aux légumes	Soupe au chou	Betteraves Râpées aux sésames	Velouté de citrouille
29/1	Gratin Dauphinois	Chili sin carne	Spaghetti Carbonara BIO	Rôti de porc persillés VPF	Fish de colin
2/2	Emmental	Riz indica BIO	Camembert BIO	Haricots blanc BIO	Carottes Vichy

	Fruit de saison	Yaourt citron BIO	Donut	Fruit de saison	Crêpes au sucre
--	------------------------	--------------------------	--------------	------------------------	------------------------