

Menus du mois de

mars 2024



Mars

École de

Beguey



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Rentrée</i>		<i>Repas végétarien</i>		
Semaine du		Radis rond beurre	Samoussa aux légumes	Potage de légumes verts	Feuilleté au fromage
4/3	Boulette de bœuf à la tomate	Tartiflette végétarienne	Chipolatas	Sauté de veau VVF	Filet de lieu à l'Américaine
au	Semoule BIO	Batavia BIO	Purée d'épinards	Carottes Vichy	Gratin de choux fleur
8/3	Emmental	Compote de pomme	Chèvre	Gâteau chocolat	Fruit de saison
10	Fruit de saison		Liégeois chocolat		
Goûter					
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Filet de colin pané	Velouté de carottes	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Pâté de campagne
11/3	Haricots verts persillés	Poulet rôti	Spaghetti Carbonara BIO	Riz cantonnais végétarien BIO	Émincée de bœuf
au	Camembert	Frites fraîche	Brie	Fruit de saison	Écrasé de brocolis
15/3	Crumble aux pommes	Fruit de saison	Ile flottante		Fromage blanc BIO
11					
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				Menu du Printemps
Semaine du	Nuggets végétarien	Crème Dubarry	Salade verte vinaigrette	Oeufs mayonnaise	Salade de printemps
18/3	Gratin de macaronis BIO	Rôti de porc VPF	Galette de légumes	Poisson Bordelaise	Émincée de porc au miel
au	Chèvre	Épinard Béchamel	Riz indica BIO	Pommes vapeur	Printanière de légumes
22/3	Fruit de saison	Pain perdu BIO	Emmental	Fruit de saison	Gâteau carotte
12			Compote de pomme		
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du		Rosette	Choux blanc au fromage	Velouté de citrouille	Crêpe au fromage
25/3	Lasagnes végétariennes BIO	Cordon bleu	Sauté de poulet aux herbes	Sauté de bœuf VBF	Colin au beurre blanc
au	Brie	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO	Haricots beurre
29/3	Fruit de saison	Yaourt vanille BIO	Camembert BIO	Compote de pomme	Fruit de saison
13			Tarte au pomme		
Goûter					





Mars

École de

Beguey

Mois de

mars

2024



Bon appétit !

lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Rentrée	Repas végétarien			
	Radis rond beurre	Samoussa aux légumes	Potage de légumes verts	Feuilleté au fromage
Boulette de bœuf à la tomate	Tartiflette végétarienne	Chipolatas	Sauté de veau VVF	Filet de lieu à l'Américaine
Semoule BIO	Batavia BIO	Purée d'épinards	Carottes Vichy	Gratin de choux fleur
Emmental	Compote de pomme	Chèvre	Gâteau chocolat	Fruit de saison
Fruit de saison		Liégeois chocolat		



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.



Mars

École de Beguey
Mois de mars 2024



Bon appétit !

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Filet de colin pêné	Velouté de carottes	Betteraves vinaigrette	Repas végétarien Carottes râpées	Pâté de campagne
Haricots verts persillés	Poulet rôti	Spaghetti Carbonara BIO	Riz cantonnais végétarien BIO	Émincée de bœuf
Camembert	Frites fraîche	Brie	Fruit de saison	Écrasé de brocolis
Crumble aux pommes	Fruit de saison	Ile flottante		Fromage blanc BIO



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
local et de saison



Indication géographique
protégée



Appellation d'origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle
Garantie



Mars

École de
Mois de

Beguey

mars

2024



Bon appétit !

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Repas végétarien				Menu du Printemps
Nuggets végétarien	Crème Dubarry	Salade verte vinaigrette	Oeufs mayonnaise	Salade de printemps 
Gratin de macaronis BIO	Rôti de porc VPF	Galette de légumes	Poisson Bordelaise	Émincée de porc au miel
Chèvre	Épinard Béchamel	Riz indica BIO	Pommes vapeur	Printanière de légumes
Fruit de saison	Pain perdu BIO	Emmental	Fruit de saison	Gâteau carotte
		Compote de pomme		



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de boeuf
D'origine françaiseProduit frais,
Local et de saison
Indication géographique
protégéeAppellation d'Origine
ProtégéeAppellation d'origine
contrôléeSpécialité 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.



Mars

École de

Beguey

Mois de

mars

2024



Bon appétit !

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Repas végétarien				
	Rosette	Choux blanc au fromage	Velouté de citrouille	Crêpe au fromage
Lasagnes végétariennes BIO	Cordon bleu	Sauté de poulet aux herbes	Sauté de bœuf VBF	Colin au beurre blanc
Brie	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO	Haricots beurre
Fruit de saison	Yaourt vanille BIO	Camembert BIO	Compote de pomme	Fruit de saison
		Tarte au pomme		



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine
Protégée

Produit de saison

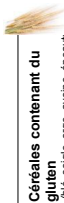





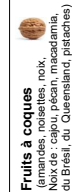






Appellation d'origine
contrôlée

Préparation maison














Spécialité Traditionnelle
GarantieViande de bœuf
D'origine française

Label rouge

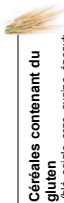












Produit frais,
local et de saison
Indication géographique
protégée

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	4/3														
	Boulette de bœuf à la tomate	X				X				X					
	Semoule BIO	X	X							X					
	Emmental		X												
	Fruit de saison														
mardi	Radis rond beurre	X	X												
	Tartiflette végétarienne	X	X							X					
	Batavia BIO						X								X
	Compote de pomme														
mercredi	Samoussa aux légumes	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X
	Chipolatas	X									X				
	Purée d'épinards	X	X								X				
	Chèvre		X												
	Liégeois chocolat		X			X		X							
jeudi	Potage de légumes verts	X	X				X								X
	Sauté de veau VVF	X									X				
	Carottes Vichy	X									X				
	Gâteau chocolat	X	X	X				X		X					
vendredi	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Filet de lieu à l'Américaine	X	X								X	X	X		
	Gratin de chou fleur	X	X							X					
	Fruit de saison														














Information «Allergènes» : Convivio 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	11/3														
	Filet de colin pané	X	X								X	X	X		
	Haricots verts persillés	X							X						
	Camembert		X												
	Crumble aux pommes	X	X												
mardi	Velouté de carottes	X	X						X						
	Poulet rôti	X							X						
	Frites fraîche														
	Fruit de saison														
mercredi	Betteraves vinaigrette		X				X								X
	Spaghetti Carbonara BIO	X	X	X					X						
	Brie		X												
	Ile flottante		X	X											
jeudi	Carottes râpées						X								X
	Riz cantonnais végétarien BIO	X	X	X		x			X						
	Fruit de saison														
vendredi	Pâté de campagne	X		X											
	Émincée de bœuf	X							X						
	Écrasé de brocolis	X							X						
	Fromage blanc BIO		X												

Information « Allergènes » : Convivio 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 ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	18/3															
	Nuggets végétarien	X	X	X	x	x	X	X	X	x						X
	Gratin de macaronis BIO	X	X							X						
	Chèvre		X													
	Fruit de saison															
mardi	Crème Dubarry	X	X							X						
	Rôti de porc VPF	X								X						
	Épinard Béchamel	X	X													
	Pain perdu BIO	X	X	X												
mercredi	Salade verte vinaigrette						X									X
	Galette de légumes	X	X	X	x	x	X	X	X	x						
	Riz indica BIO	X									X					
	Emmental		X													
	Compote de pomme															
jeudi	Oeufs mayonnaise			X			X									X
	Poisson Bordelaise	X	X								X	X	X			
	Pommes vapeur															
	Fruit de saison															
vendredi	Salade de printemps	X	X	X			X	X								X
	Émincée de porc au miel	X						X	X							
	Printanière de légumes	X								X						
	Gâteau carotte	X	X	X				X								

Information «Allergènes» : Convivio 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, ou de bœuf, ou 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	25/3														
	Lasagnes végétariennes BIO	X	X	X		X	X	X	X						
	Brie		X												
	Fruit de saison														
mardi	Rosette		X												
	Cordon bleu	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Poêlée de légumes	X								X					
	Yaourt vanille BIO		X												
mercredi	Choux blanc au fromage		X				X								X
	Sauté de poulet aux herbes	X					X		X						
	Purée de pommes de terre	X	X							X					
	Camenbert BIO		X												
	Tarte au pomme	X	X	X				X							
jeudi	Velouté de citrouille	X	X				X								X
	Sauté de bœuf VBF	X	X							X					
	Coquillettes BIO	X	X							X					
	Compote de pomme														
vendredi	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Colin au beurre blanc		X									X	X	X	
	Haricots beurre	X								X					
	Fruit de saison														

Information «Allergènes» : Convivio 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

Menus du
mois de

École de



mars

2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Rentrée</i>	<i>Repas végétarien</i>			
Semaine du		Radis rond beurre	Samoussa aux légumes	Potage de légumes verts	Feuilleté au fromage
4/3 au	Boulette de bœuf à la tomate	Tartiflette végétarienne	Chipolatas	Sauté de veau VVF	Filet de lieu à l'Américaine
8/3	Semoule BIO	Batavia BIO	Purée d'épinards	Carottes Vichy	Gratin de chou fleur
N°	Emmental	Compote de pomme	Chèvre	Gâteau chocolat	Fruit de saison
10	Fruit de saison		Liégeois chocolat		
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Filet de colin pané	Velouté de carottes	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Pâté de campagne
11/3 au	Haricots verts persillés	Poulet rôti	Spaghetti Carbonara BIO	Riz cantonnais végétarien BIO	Émincée de bœuf
15/3	Camenbert	Frites fraîche	Brie	Fruit de saison	Écrasé de brocolis
N°	Crumble aux pommes	Fruit de saison	Ile flottante		Fromage blanc BIO
11					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
18/3 au	Nuggets végétarien	Crème Dubarry	Salade verte vinaigrette	Oeufs mayonnaise	Salade de printemps
22/3	Gratin de macaronis BIO	Rôti de porc VPF	Galette de légumes	Poisson Bordelaise	Émincée de porc au miel
N°	Chèvre	Épinard Béchamel	Riz indica BIO	Pommes vapeur	Printanière de légumes
12	Fruit de saison	Pain perdu BIO	Emmental	Fruit de saison	Gâteau carotte
			Compote de pomme		
<i>spécification</i>					
Semaine du					
25/3 au		Rosette	Choux blanc au fromage	Velouté de citrouille	Crêpe au fromage
29/3	Lasagnes végétariennes BIO	Cordon bleu	Sauté de poulet aux herbes	Sauté de bœuf VBF	Colin au beurre blanc
N°	Brie	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO	Haricots beurre
13	Fruit de saison	Yaourt vanille BIO	Camenbert BIO	Compote de pomme	Fruit de saison
			Tarte au pomme		