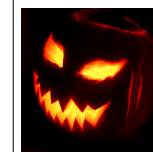




| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| <i>spécification</i> | | <i>Repas Végétarien</i> | | | |
| Semaine du | Steak de porc* | Pastèque | Taboulé oriental BIO | Radis rond beurre | Tomate mozzarella |
| 2/10 | Torti BIO | Chili sin carne | Sauté de poulet | Blanquette de veau* | Poisson Meunière |
| au | Emmental | Riz BIO | Gratin de choux-fleur | Pommes de terre vapeur persillées | Haricots verts persillés |
| 6/10 | Fruit de saison | Glace vanille fraise | Chèvre | Fruit de saison | Eclair au chocolat |
| 10 | | | Salade de fruit | | |
| Goûter | | | | | |
| <i>spécification</i> | <i>Repas Végétarien</i> | | | | |
| Semaine du | Riz cantonnais végétarien | Carottes râpées | Choux blanc vinaigrette | Feuilleté au fromage | Velouté de citrouille |
| 9/10 | Camembert BIO | Rôti de porc aux pruneaux* | Filet de colin au citron | Tajine d'agneau* | Cuisse de poulet rôti* |
| au | Compote de pomme | Lentilles BIO | Riz BIO | Légumes tajine | Frites Fraîche |
| 13/10 | | Fruit de saison | Edam | Fruit de saison | Yaourt citron local |
| 11 | | | Crème dessert vanille | | |
| Goûter | | | | | |
| | La semaine du goût | | | | |
| <i>spécification</i> | | | | <i>Repas Végétarien</i> | |
| Semaine du | Blanquette de poisson | Betterave râpées sésame | Feuilleté au pesto | Samoussa aux légumes | Soupe au chou |
| 16/10 | Riz à la paysanne BIO | Axoa de veau au piment d'Espelette* | Steak haché sauce Bercy VBF | Dahl de lentilles | Tempura de poulet* |
| au | Brie | Purée de Potimarron | Poêlé forestière | crème de curry | Poêlé de légumes oubliés |
| 20/10 | Mousse au chocolat blanc | Yaourt nature sucré local | Camembert BIO | Fruit de saison | Carotte cake |
| 12 | | | Pain perdu BIO | | |
| Goûter | | | | | |
| | Vacances de la Toussaint | | | | |
| <i>spécification</i> | | <i>Journée américaine</i> | <i>PIQUE-NIQUE</i> | <i>Repas Végétarien</i> | |
| Semaine du | Pâté de campagne | Salade Coleslaw | Tomate vinaigrette | Crème Dubarry | Rosette |
| 23/10 | Poisson Meunière | Poulet tex mex | Sandwich jambon beurre | Parmentier végétarien | Emincé de bœuf aux oignons confits |
| au | Purée de carottes | Potatoes | Chips | Batavia | Haricots verts persillés |
| 27/10 | Brie | Chèvre | Babybel BIO | Edam | Emmental |
| 13 | Compote de pomme | Donuts | Semoule au lait | Mousse au chocolat | Yaourt citron local |
| Goûter | | | | | |





École de Béguey

Mois de

octobre

2023



Bon appétit !

| lundi 2 octobre | mardi 3 octobre | mercredi 4 octobre | jeudi 5 octobre | vendredi 6 octobre |
|-----------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| | Repas Végétarien | | | |
| Steak de porc* | Pastèque | Taboulé oriental BIO | Radis rond beurre | Tomate mozzarella |
| Torti BIO | Chili sin carne | Sauté de poulet | Blanquette de veau* | Poisson Meunière |
| Emmental | Riz BIO | Gratin de choux-fleur | Pommes de terre vapeur persillées | Haricots verts persillés |
| Fruit de saison | Glace vanille fraise | Chèvre | Fruit de saison | Eclair au chocolat |
| | | Salade de fruit | | |



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Indication d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle
Garantie



Label rouge



Indication géographique
protégée



École de Béguéy

Mois de octobre 2023



Bon appétit !

| lundi 9 octobre | mardi 10 octobre | mercredi 11 octobre | jeudi 12 octobre | vendredi 13 octobre |
|---|----------------------------|--------------------------|----------------------|---|
| Repas Végétarien Riz cantonnais végétarien | Carottes râpées | Choux blanc vinaigrette | Feuilleté au fromage | Velouté de citrouille |
| Camembert BIO | Rôti de porc aux pruneaux* | Filet de colin au citron | Tajine d'agneau* | Cuisse de poulet rôti* |
| Compote de pomme | Lentilles BIO | Riz BIO | Légumes tajine | Frites Fraîche |
| | Fruit de saison | Edam | Fruit de saison | Yaourt citron local |
| | | Crème dessert vanille | |  |



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
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





École de

Béguey

Mois de

octobre

2023



Bon appétit !

| lundi 16 octobre | mardi 17 octobre | mercredi 18 octobre | jeudi 19 octobre | vendredi 20 octobre |
|--------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|----------------------|--------------------------|
| | | | Repas Végétarien | |
| Blanquette de poisson | Betterave râpées sésame | Feuilleté au pesto | Samoussa aux légumes | Soupe au chou |
| Riz à la paysanne BIO | Axoia de veau au piment d'Espelette* | Steak haché sauce Bercy VBF | Dahl de lentilles | Tempura de poulet* |
| Brie | Purée de Potimarron | Poêlé forestière | crème de curry | Poêlé de légumes oubliés |
| Mousse au chocolat blanc | Yaourt nature sucré local | Camenbert BIO | Fruit de saison | Carotte cake |
| | | Pain perdu BIO | | |



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 Béguey

Mois de octobre 2023



Bon appétit !

| lundi 23 octobre | mardi 24 octobre | mercredi 25 octobre | jeudi 26 octobre | vendredi 27 octobre |
|-------------------|--------------------|------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| | Journée américaine | PIQUE-NIQUE | Repas Végétarien | |
| Pâté de campagne | Salade Coleslaw | Tomate vinaigrette | Crème Dubarry | Rosette |
| Poisson Meunière | Poulet tex mex | Sandwich jambon beurre | Parmentier végétarien | Emincé de bœuf aux oignons confits |
| Purée de carottes | Potatoes | Chips | Batavia | Haricots verts persillés |
| Brie | Chèvre | Babybel BIO | Edam | Emmental |
| Compote de pomme | Donuts | Semoule au lait | Mousse au chocolat | Yaourt citron local |



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Indication d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle
Garantie



Label rouge



Indication géographique
protégée

Menus du
mois de



octobre

2023

École de



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| <i>spécification</i> | | <i>Repas Végétarien</i> | | | |
| Semaine du | Steak de porc* | Pastèque | Taboulé oriental BIO | Radis rond beurre | Tomate mozzarella |
| 2/10 au | Torti BIO | Chili sin carne | Sauté de poulet | Blanquette de veau* | Poisson Meunière |
| 6/10 | Emmental | Riz BIO | Gratin de choux-fleur | Pommes de terre vapeur persillées | Haricots verts persillés |
| N° | Fruit de saison | Glace vanille fraise | Chèvre | Fruit de saison | Eclair au chocolat |
| 10 | | | Salade de fruit | | |
| <i>spécification</i> | <i>Repas Végétarien</i> | | | | |
| Semaine du | Riz cantonnais végétarien | Carottes râpées | Choux blanc vinaigrette | Feuilleté au fromage | Velouté de citrouille |
| 9/10 au | Camembert BIO | Rôti de porc aux pruneaux* | Filet de colin au citron | Tajine d'agneau* | Cuisse de poulet rôti* |
| 13/10 | Compote de pomme | Lentilles BIO | Riz BIO | Légumes tajine | Frites Fraîche |
| N° | | Fruit de saison | Edam | Fruit de saison | Yaourt citron local |
| 11 | | | Crème dessert vanille | | |
| <i>spécification</i> | | | | <i>Repas Végétarien</i> | |
| Semaine du | Blanquette de poisson | Betterave râpées sésame | Feuilleté au pesto | Samoussa aux légumes | Soupe au chou |
| 16/10 au | Riz à la paysanne BIO | Axoa de veau au piment d'Esnelette* | Steak haché sauce Bercy VBF | Dahl de lentilles | Tempura de poulet* |
| 20/10 | Brie | Purée de Potimarron | Poêlé forestière | crème de curry | Poêlé de légumes oubliés |
| N° | Mousse au chocolat blanc | Yaourt nature sucré local | Camembert BIO | Fruit de saison | Carotte cake |
| 12 | | | Pain perdu BIO | | |
| <i>spécification</i> | | <i>Journée américaine</i> | <i>PIQUE-NIQUE</i> | <i>Repas Végétarien</i> | |
| Semaine du | Pâté de campagne | Salade Coleslaw | Tomate vinaigrette | Crème Dubarry | Rosette |
| 23/10 au | Poisson Meunière | Poulet tex mex | Sandwich jambon beurre | Parmentier végétarien | Emincé de bœuf aux oignons confits |
| 27/10 | Purée de carottes | Potatoes | Chips | Batavia | Haricots verts persillés |
| N° | Brie | Chèvre | Babybel BIO | Edam | Emmental |
| 13 | Compote de pomme | Donuts | Semoule au lait | Mousse au chocolat | Yaourt citron local |