

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Béguey

Menus du mois

Septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du 30.08 au 03.09				Melon Charentais Sauté de poulet mariné Frites Fraîche Sorbet Fraise	Poisson Pâné Gratin de courgettes Emmental AOC Fruit de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 06 au 10.09	Taboulé oriental BIO Longe de porc persillées VPF Ratatouille Yaourt vanille local	Concombre vinaigrette Galette végétarienne Petits pois Mousse au chocolat	Carottes râpées Saucisse de toulouse Pomme Purée Camenbert AOC Fruit de saison	Pâté de campagne Cordon bleu Haricots verts persillés Clafoutis aux prunes	Tagliatelles au saumon fumé Edam AOC Compote de pomme
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 13 au 17.09	Poulet rôti aux herbes de provences Coquillettes BIO Camenbert AOC Fruit de saison	Feuilleté au fromage Côte de porc VPF Epinards à la crème Fromage blanc local	Rosette Steak Haché VBF Courgettes persillées Emmental AOC Fraise Chantilly	Pastèque Riz cantonnais végétarien BIO Ile flottante	Tomate farcies thon mayonnaise Beignet de calamars sauce tartare Blé BIO Crumble aux prunes
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 20 au 24.09	Poulet TEX-MEX Tomates Provençale Chèvre Fraise Chantilly	Œuf mayonnaise Moussaka végétarienne Salade verte Compote de pomme	Melon Charentais Rôti de boeuf VBF Carottes Vichy Edam AOC Yaourt nature sucré	Carottes râpées Emincé de dinde aux oignons Gratin Dauphinois Fruit de saison	Concombres ciboulette Saumon à la crème Riz BIO Cône glacée vanille
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 27.09 au 01.10	Saucisse de Toulouse Lentilles BIO Emmental AOC Fruit de saison	Tomate Mozzarella Sauté de poulet Forestière Brocolis sautés Yaourt citron local	Salade Fraîcheur Hachis parmentier Salade verte Chèvre Barre glacée	Melon Charentais Couscous végétarien BIO Compote de poire	Betterave vinaigrette Fish and Chip Tiramisu Fraise Glacé
Goûter					

Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

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

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Béguey

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
<i>Fiacre</i>	 <i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>
			Melon Charentais	Poisson Pâné
			Sauté de poulet mariné	Gratin de courgettes
			Frites Fraîche	Emmental AOC
			Sorbet Fraise	Fruit de saison

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Béguey

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
<i>Bertrand</i>	 Repas Végétarien <i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>
Taboulé oriental BIO	Concombre vinaigrette	Carottes râpées	Pâté de campagne	Tagliatelles au saumon fumé
Longe de porc persillées VPF	Galette végétarienne	Saucisse de toulouse	Cordon bleu	Edam AOC
Ratatouille	Petits pois	Pomme Purée	Haricots verts persillés	Compote de pomme
Yaourt vanille local	Mousse au chocolat	Camembert AOC	Clafoutis aux prunes	
		Fruit de saison		

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.


Ecole de Béguey

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
<i>Aimé</i>	<i>Croix Glorieuse</i>	<i>Roland</i>	Repas Végétarien <i>Edith</i> 	<i>Renaud</i>
Poulet rôti aux herbes de provençes	Feuilleté au fromage	Rosette	Pastèque	Tomate farcies thon mayonnaise
Coquillettes BIO	Côte de porc VPF	Steak Haché VBF	Riz cantonnais végétarien BIO	Beignet de calamars sauce tartare
Camembert AOC	Epinards à la crème	Courgettes persillées	Ile flottante	Blé BIO
Fruit de saison	Fromage blanc local	Emmental AOC		Crumble aux prunes
		Fraise Chantilly		

Goûters



Produits locaux




Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais 

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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Béguey

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<i>Davy</i>	Repas Végétarien <i>Matthieu</i> 	<i>Maurice</i>	<i>Automne</i>	<i>Thèle</i>
Poulet TEX-MEX	Oeuf mayonnaise	Melon Charentais	Carottes râpées	Concombres ciboulette
Tomates Provençale	Moussaka végétarienne	Rôti de boeuf VBF	Emincé de dinde aux oignons	Saumon à la crème
Chèvre	Salade verte	Carottes Vichy	Gratin Daupinois	Riz BIO
Fraise Chantilly	Compote de pomme	Edam AOC	Fruit de saison	Cône glacée vanille
		Yaourt nature sucré		

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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.

Ecole de Béguey


La pleine saison de la prune est de juillet à octobre.
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou
cuite. Elle peut être labellisée en Indication
Géographique Protégée ou Label Rouge.

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
<i>Vincent de Paul</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	Repas Végétarien <i>Jérôme</i> 	<i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>
Saucisse de Toulouse	Tomate Mozzarella	Salade Fraîcheur	Melon Charentais	Betterave vinaigrette
Lentilles BIO	Sauté de poulet Forestière	Hachis parmentier	Couscous végétarien BIO	Fish and Chip
Emmental AOC	Brocolis sautés	Salade verte	Compote de poire	Tiramisu Fraise Glacé
Fruit de saison	Yaourt citron local	Chèvre		
		Barre glacée		

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de
produits frais



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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 30.08 au 03.09

		 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															
mardi															
mercredi															
jeudi	Melon Charentais														
	Sauté de poulet mariné														
	Frites Fraîche				X										
	Sorbet Fraise														
vendredi	Poisson Pâné		X	X	X						X				
	Gratin de courgettes		X		X										
	Emmental AOC		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 06 au 10.09

		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	Taboulé oriental BIO	X			X		X								
	Longe de porc persillées VPF														
	Ratatouille														
	Yaourt vanille local		X												
mardi	Concombre vinaigrette				X		X								
	Galette végétarienne	X	X	X	X	X		X							
	Petits pois														
	Mousse au chocolat		X	X											
mercredi	Carottes râpées														
	Saucisse de toulouse				X										
	Pomme Purée				X										
	Camembert AOC		X												
	Fruit de saison														
jeudi	Pâté de campagne		X	X	X		X								
	Cordon bleu		X	X	X		X								
	Haricots verts persillés														
	Clafoutis aux prunes		X	X											
vendredi	Tagliatelles au saumon fumé	X	X		X						X				
	Edam AOC		X												
	Compote de pomme														

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 13 au 17.09		 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	Poulet rôti aux herbes de provences														
	Coquillettes BIO	X			X										
	Camembert AOC		X												
	Fruit de saison														
mardi	Feuilleté au fromage		X	X	X			X							
	Côte de porc VPF														
	Epinards à la crème		X												
	Fromage blanc local		X												
mercredi	Rosette		X	X	X		X								
	Steak Haché VBF														
	Courgettes persillées														
	Emmental AOC		X												
	Fraise Chantilly		X												
jeudi	Pastèque														
	Riz cantonnais végétarien BIO	X	X	X	X	X	X								
	Ile flottante		X	X											
vendredi	Tomate farcies thon mayonnaise		X	X	X						X				
	Beignet de calamars sauce tartare												X		
	Blé BIO	X													
	Crumble aux prunes	X			X			X							

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 20 au 24.09

		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	Poulet TEX-MEX				X										
	Tomates Provençale				X										
	Chèvre		X												
	Fraise Chantilly		X												
mardi	Œuf mayonnaise			X	X		X								
	Moussaka végétarienne	X	X		X	X	X	X							
	Salade verte				X		X								
	Compote de pomme														
mercredi	Melon Charentais														
	Rôti de boeuf VBF														
	Carottes Vichy														
	Edam AOC		X												
Yaourt nature sucré		X													
jeudi	Carottes râpées				X		X								
	Emincé de dinde aux oignons														
	Gratin Dauphinois		X		X										
	Fruit de saison														
vendredi	Concombres ciboulette				X		X								
	Saumon à la crème		X								X				
	Riz BIO	X													
	Cône glacée vanille		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 27.09 au 01.10

		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	Saucisse de Toulouse		X	X	X		X								
	Lentilles BIO	X													
	Emmental AOC		X												
	Fruit de saison														
mardi	Tomate Mozzarella		X		X		X								
	Sauté de poulet Forestière														
	Brocolis sautés														
	Yaourt citron local		X												
mercredi	Salade Fraîcheur														
	Hachis parmentier		X	X	X		X								
	Salade verte				X		X								
	Chèvre		X												
	Barre glacée		X												
jeudi	Melon Charentais														
	Couscous végétarien BIO	X		X	X										
	Compote de poire														
vendredi	Betterave vinaigrette				X		X								
	Fish and Chip				X			X			X				
	Tiramisu Fraise Glacé		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