

Menus du mois de

septembre 2023



Ecole de

Béguey



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du		Taboulé oriental BIO	Melon charentais	Tomates mozzarella	Pastèque
04/sept.	Nuggets de poulet *	Escalope de porc marinée *	Poisson meunière	Moussaka végétarienne	Sauté de bœuf VBF *
au	Frites fraîche	Haricots verts persillés	Riz indica BIO	Yaourt nature sucré local	Coquillettes BIO
8/9	Edam	Fruit de saison	Camembert BIO		Ile flottante
10	Fraise Chantilly		Glace		
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Carré de veau *	Oeufs mayonnaise	Radis beurre	Pâté de campagne	Melon charentais
11/9	Ratatouille	Riz cantonnais végétarien BIO	Saucisses de Toulouse	Haut de cuisse de poulet barbecue *	Brandade de colin
au	Emmental	Fruit de saison	Lentilles BIO	Pomme sautées	Batavia BIO
15/9	Donuts		Chèvre	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
11			Compote de pomme		
Goûter					
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Rôti de porc VPF *	Rosette	Feuilleté au fromage	Pastèque	Tomate vinaigrette
18/9	Gratin Dauphinois	Émincée de bœuf aux échalotes confites*	Poulet TEX-MEX	Colin sauce citron	Nuggets végétarien
au	Camembert BIO	Gratin de courgettes	Epinards Béchamel	Riz indica BIO	Brocolis persillés
22/9	Fruit de saison	Pain perdu BIO	Emmental	Fromage blanc au coulis de fruits rouges BIO	Crumble aux pommes
12			Fraise Chantilly		
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Végétarien</i>		<i>Menu basque</i>	
Semaine du	Rôti de bœuf VBF *	Melon charentais	Pastèque	Jambon de bayonne	Carottes râpées Sésame
25/9	Gratin de choux-fleurs	Spaghetti bolognaise végétarien BIO	Fish and chips	Emincé de volailles à la basquaise *	Boulettes d'agneau sauce tomate
au	Brie	Fruit de saison	Frites Fraîche	Riz indica BIO aux piments d'Espelette	Semoule BIO
29/9	Yaourt vanille local		Camembert BIO	Gâteau Basque	Salade de fruits exotique
13			Donuts		
Goûter					



École de Béguey
Mois de septembre

2023



Bon appétit !

lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	mercredi 6 septembre	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre
			Repas Végétarien	
	Taboulé oriental BIO	Melon charentais	Tomates mozzarella	Pastèque
Nuggets de poulet *	Escalope de porc marinée *	Poisson meunière	Moussaka végétarienne	Sauté de bœuf VBF *
Frites fraîche	Haricots verts persillés	Riz indica BIO	Yaourt nature sucré local	Coquillettes BIO
Edam	Fruit de saison	Camembert BIO		Ile flottante
Fraise Chantilly		Glace		



École de Béguey
Mois de septembre

2023



Bon appétit !

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Carré de veau *	Repas Végétarien Oeufs mayonnaise	Radis beurre	Pâté de campagne	Melon charentais
Ratatouille	Riz cantonnais végétarien BIO	Saucisses de Toulouse	Haut de cuisse de poulet barbecue *	Brandade de colin
Emmental	Fruit de saison	Lentilles BIO	Pomme sautées	Batavia BIO
Donuts		Chèvre	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
		Compote de pomme		



École de

Béguey

Mois de

septembre

2023



Bon appétit !

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
				Repas Végétarien
Rôti de porc VPF *	Rosette	Feuilleté au fromage	Pastèque	Tomate vinaigrette
Gratin Dauphinois	Émincée de bœuf aux échalotes confites*	Poulet TEX-MEX	Colin sauce citron	Nuggets végétarien
Camembert BIO	Gratin de courgettes	Epinards Béchamel	Riz indica BIO	Brocolis persillés
Fruit de saison	Pain perdu BIO	Emmental	Fromage blanc au coulis	Crumble aux pommes
		Fraise Chantilly	de fruits rouges BIO	



École de Béguey
Mois de septembre

2023



Bon appétit !

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
	Végétarien		Menu basque	
Rôti de bœuf VBF *	Melon charentais	Pastèque	Jambon de bayonne	Carottes râpées Sésame
Gratin de choux-fleurs	Spaghetti bolognaise végétarien BIO	Fish and chips	Emincé de volailles à la basquaise *	Boulettes d'agneau sauce tomate
Brie	Fruit de saison	Frites Fraîche	Riz indica BIO aux piments d'Espelette	Semoule BIO
Yaourt vanille local		Camembert BIO	Gâteau Basque	Salade de fruits exotique
		Donuts		

Menus du
mois de



Ecole de



septembre

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du		Taboulé oriental BIO	Melon charentais	Tomates mozzarella	Pastèque
4/9 au	Nuggets de poulet *	Escalope de porc marinée *	Poisson meunière	Moussaka végétarienne	Sauté de bœuf VBF *
8/9	Frites fraîche	Haricots verts persillés	Riz indica BIO	Yaourt nature sucré local	Coquillettes BIO
N°	Edam	Fruit de saison	Camembert BIO		Ile flottante
10	Fraise Chantilly		Glace		
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Carré de veau *	Oeufs mayonnaise	Radis beurre	Pâté de campagne	Melon charentais
11/9 au	Ratatouille	Riz cantonnais végétarien BIO	Saucisses de Toulouse	Haut de cuisse de poulet barbecue *	Brandade de colin
15/9	Emmental	Fruit de saison	Lentilles BIO	Pomme sautées	Batavia BIO
N°	Donuts		Chèvre	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
11			Compote de pomme		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du	Rôti de porc VPF *	Rosette	Feuilleté au fromage	Pastèque	Tomate vinaigrette
18/9 au	Gratin Dauphinois	Emincee de bœuf aux escarottes confites*	Poulet TEX-MEX	Colin sauce citron	Nuggets végétarien
22/9	Camembert BIO	Gratin de courgettes	Epinars Béchamel	Riz indica BIO	Brocolis persillés
N°	Fruit de saison	Pain perdu BIO	Emmental	Fromage blanc au coulis	Crumble aux pommes
12			Fraise Chantilly	de fruits rouges BIO	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		<i>Végétarien</i>		<i>Menu basque</i>	
Semaine du	Rôti de bœuf VBF *	Melon charentais	Pastèque	Jambon de bayonne	Carottes râpées Sésame
25/9 au	Gratin de choux-fleurs	Spaghetti bolognaise végétarien BIO	Fish and chips	Emincé de volailles à la basquaise *	Boulettes d'agneau sauce tomate
29/9	Brie	Fruit de saison	Frites Fraîche	Riz indica BIO aux piments d'Esnelette	Semoule BIO
N°	Yaourt vanille local		Camembert BIO	Gâteau Basque	Salade de fruits exotique
13			Donuts		