



MAIRIE DE BEGUEY

RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS DU 1er SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026



	Du 31 août au 4 septembre	qualité	Du 7 au 11 septembre	qualité	Du 14 au 18 septembre	qualité	Du 21 au 25 septembre	qualité	Du 28 septembre au 2 octobre	qualité
LUNDI	Demain: 		Repas Végétarien Batavia mimosa Haricots-rouges sauce BBQ Coquillettes Flan au caramel		Concombres à l'aneth Taiine de dinde aux prunes Semoule Fruit frais de saison		Betteraves aux pommes Hampe snackée Petits-pois au jus Gâteau du chef		Repas Végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza chèvre-miel-prunes Iceberg Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	
MARDI	Apéritif de rentrée Pastèque Poulet rôti Frites Glace		Taboulé aux mirabelles Bœuf aux olives Carottes sautées Fruit frais de saison		Repas Végétarien Tomates-mâis-fèves Tortilla Salade mêlée Riz au lait		Carottes râpées au citron Parmentier de poisson Salade mêlée Fruit frais de saison		Menu orange Melon charentais Saucisse de Strasbourg Purée carottes-patates douces Moelleux aux abricots	
MERCREDI	Centre de loisirs Sauté de porc aux Quetsches Courgettes grillées Fromage Gâteau du chef Pain + pâte à tartiner		Centre de loisirs Salade de lentilles et tomates Pizza Reine Iceberg Glace Compote + brioche		Centre de loisirs Duo melon-pastèque Lasagnes Bolognaises Batavia Fruit frais de saison Crêpes + lait chocolaté		Centre de loisirs On Brunch ! Jambon blanc-œufs brouillés Pommes sautées Salade de tomates Crumble aux prunes rouges Pain + confiture		Centre de loisirs Calamar à la Romaine Boulgour pilaf Brie Fruit frais de saison Brioche + yaourt aro	
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Quiche au cheddar Salade verte Yaourt à la fraise		Betteraves ciboulette Filet de colin au citron Ecrasé de pommes de terre Fruit frais de saison		Melon jaune Joue de porc braisée au miel Haricots-plats Gâteau du chef		Repas Végétarien Concombres au fromage blanc Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Fruit frais de saison		Tarte fine pesto-mozzarella Bœuf thai Wok de légumes Ile flottante	
VENREDI	Concombres à la crème Poisson du jour à la Provençale Riz créole Fruit frais de saison		Pastèque Echine rôtie Haricots-verts Clafoutis aux prunes		Salade-croûtons-raisons Blanquette de saumon Blé Fromage blanc préparé		 Menu des enfants		Tomates mozzarella Pennes A la Carbonara Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



La Ferme BODART



Le produit du mois



La prune