

# Restaurants de l'école de Beynac

Menus du 28 février au 15 avril 2022

*Fêtons Mardi Gras*

| lundi 28 février             | mardi 1 mars                      | jeudi 3 mars                    | vendredi 4 mars                     |
|------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| Salade de riz IGP            | Concombres à la menthe            | Chou-fleur vinaigrette          | Friand au fromage                   |
| Escalope de dinde à la crème | Galette de quinoa à la provençale | Hachis parmentier au bœuf (VBF) | Poisson MSC sauce aux fruits de mer |
| Gratin de poireau            | Pâtes                             | Salade verte                    | Carottes vichy                      |
| Fromage                      | Yaourt LOCAL BIO                  | Fromage                         | Fromage                             |
| Cocktail de fruits au sirop  | Beignets                          | Fruit de saison                 | Fruit de saison                     |

| lundi 28 mars                         | mardi 29 mars                        | jeudi 31 mars           | vendredi 1 avril           |
|---------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Salade d'endives au maïs et betterave | Carottes râpées à l'orange           | Macédoine aux œufs durs | Taboulé                    |
| Sauté de dinde                        | Falafels (boulettes de pois chiches) | Bœuf bourguignon (BIO)  | Poisson pané MSC et citron |
| Épinards en gratin                    | Riz IGP à la tomate                  | Pâtes                   | Gratin de courgette        |
| Fromage                               | Fromage                              | Fromage                 | Fromage                    |
| Liégeois à la vanille                 | Compote                              | Fruit de saison         | Fruit de saison            |

*Provence*

| lundi 7 mars                  | mardi 8 mars         | jeudi 10 mars                          | vendredi 11 mars               |
|-------------------------------|----------------------|--|--------------------------------|
| Betteraves rouges vinaigrette | Taboulé              | Œufs durs mayonnaise                   | Cœurs de palmier en salade     |
| Rosbeef (VBF) à la tomate     | Côte de porc grillée | Pané de blé emmental épinard           | Poisson meunière MSC et citron |
| Riz IGP créole                | Brocolis béchamel    | Jardinière de légumes                  | Pommes vapeur                  |
| Fromage                       | Suisses              | Fromage                                | Fromage                        |
| Crème au caramel              | Fruit de saison      | Gâteau moelleux aux pommes BIO LOCALES | Fruit de saison                |

| lundi 4 avril                            | mardi 5 avril    | jeudi 7 avril                            | vendredi 8 avril   |
|--|------------------|--|--|
| Betteraves rouges aux pommes BIO LOCALES | Salade de blé    | Salade d'endives aux croûtons et fromage | Haricots verts à la niçoise (œuf dur, poivron, tomate, olives) |
| Boulettes de bœuf (VBF) au curry         | Crousti fromager | Cervelas obernois                        | Poisson MSC à la provençale                                    |
| Pommes vapeur                            | Ratatouille      | Chou-fleur persillé                      | Riz IGP  |
| Fromage                                  | Fromage          | Fromage                                  | Fromage blanc  |
| Crème aux œufs                           | Fruit de saison  | Semoule au lait                          | Salade de fruits au miel                                       |

*Asie*

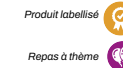
| lundi 14 mars                       | mardi 15 mars   | jeudi 17 mars                      | vendredi 18 mars          |
|-------------------------------------|---|------------------------------------|---------------------------|
| Salade d'endives, fromage, croûtons | Salade de carotte, chou et pousses de haricots mungo, sauce aigre douce | Céleri râpé aux pommes BIO LOCALES | Feuilleté au fromage      |
| Sauté de bœuf (BIO) aux oignons     | Poulet à la chinoise  | Chipolatas grillées                | Poisson MSC sauce oseille |
| Poêlée de carottes                  | Riz IGP cantonnais  | Lentilles                          | Purée de carotte          |
| Fromage                             | Fromage   | Fromage                            | Fromage                   |
| Semoule au lait                     | Flan à la noix de coco  | Compote de poire                   | Banane BIO                |

| lundi 11 avril             | mardi 12 avril         | jeudi 14 avril  | vendredi 15 avril                   |
|----------------------------|------------------------|---|-------------------------------------|
| Friand au fromage          | Surimi mayonnaise      | Cœurs de palmier en salade                            | Concombres à la crème               |
| Rôti de dinde au basilic   | Echine de porc grillée | Quiche végétarienne patate douce et fromage de chèvre | Tajine de poisson MSC à l'orientale |
| Poêlée de carottes LOCALES | Pâtes                  | Salade verte  | Ratatouille                         |
| Fromage                    | Fromage                | Fromage   | Yaourt LOCAL BIO                    |
| Fruit de saison            | Fruit de saison        | Flan nappé au caramel                                 | Cake au citron                      |

| lundi 21 mars              | mardi 22 mars       | jeudi 24 mars               | vendredi 25 mars        |
|----------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Macédoine mayonnaise       | Salade de riz IGP   | Toast au chèvre             | Crêpe aux champignons   |
| Rôti de porc à la moutarde | Nuggets végétariens | Cuisse de poulet rôti LOCAL | Poisson MSC à la tomate |
| Blé                        | Poêlée de carottes  | Chou-fleur béchamel         | Semoule                 |
| Fromage blanc              | Yaourt LOCAL BIO    | Fromage                     | Fromage                 |
| Fruit de saison            | Fruit de saison     | Pêches au sirop             | Fruit de saison         |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.



Bon Appétit