

Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 5 janvier au 6 février 2026

Fêtons l'Épiphanie

lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
Betteraves vinaigrette	Chou rouge en salade	Carottes râpées à l'échalote	Salade coleslaw (chou, carotte)
Ravioli sauce tomate	Blanquette de dinde aux champignons	Bœuf bourguignon	Filet de poisson à l'orientale
Salade verte	Pommes noisettes	Riz façon pilaf	Haricots verts ail et persil
Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Compote de pomme	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Galette des rois

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Macédoine aux œufs durs	Salade de pâtes	Potage de légumes	Crêpe jambon fromage
Chipolatas	Carbonnade de boeuf	Ravioli au fromage sauce tomate	Poisson pané et citron
Cœur de blé	Chou-fleur en gratin	Salade verte	Brocolis persillés
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait	Banane

Fêtons la Chandeleur

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Macédoine aux œufs durs	Salade de blé	Salade verte au surimi	Saucisson sec et cornichons
Boulettes au bœuf sauce au cumin	Galette végétarienne aux légumes	Pilons de poulet Tex Mex	Filet de poisson pané et citron
Semoule	Chou-fleur persillé	Epinards en gratin à la béchamel	Riz pilaf
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Crème à la vanille	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison

lundi 2 février	mardi 3 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
Salade d'endive à la mimolette	Céleri sauce fromage blanc	Potage de légumes	Laitue croûtons fromage
Blanquette de volaille	Pané emmental épinards	Pâtes à la carbonara	Nuggets de poisson et citron
Epinards béchamel	Pomme noisette	-	Carottes vichy
Fromage	Petits suisses	Fromage	Fromage
Crêpe au sucre	Compote de pommes	Fruit de saison	Flan nappé caramel

Mexique

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Carottes râpées au maïs	Oeuf dur mimosa	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Chou blanc à la mexicaine
Emincé de volaille aux olives	Sauté de porc au caramel	Omelette BIO au fromage	Poisson sauce mexicaine
Petits pois	Pâtes	Fusilli BIO	Riz pilaf
Fromage	Fromage	Yaourt à la vanille BIO	Fromage
Donut	Compote de pommes	Fruit de saison	Salade de fruits acapulco

Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SICO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).

Certains produits labellisés sont également d'origine locale.

100% de la viande est d'origine française.



Végétarien

Repas à thème



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.

