



Bon Appétit



Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 10 mars au 18 avril 2025



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Les îles

lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Chou-fleur miniosa	Crêpe aux champignons
Sauté de dinde à la crème	Galette de quinoa à la provençale	Escalope de dinde viennoise	Poisson sauce aux fruits de mer
Haricots verts en persillade	Pâtes	Blettes gratinées	Purée de carotte
Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Betteraves rouges vinaigrette	Taboulé	Œufs durs mayonnaise	Cœurs de palmier en salade
Paupiette au veau	Côte de porc	Pané de bœuf ornamental épinard	Poisson meunière et citron
Riz créole	Brocolis béchamel	Jardinière de légumes	Pommes vapeur
Fromage	Suisses	Fromage	Yaourt aromatisé
Crème au caramel	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison

lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Salade club laitue fromage	Salade d'endive aux pommes	Céleri rapé remoulade	Feuilleté au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Sauté de poulet façon basquaise	Chipolatas grillées	Poisson sauce oseille
Poêlée de légumes	Riz	Lentilles cuisinées	Légumes à l'orientale
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Semoule au lait	Crème dessert chocolat	Compote de poire	Fruit de saison

lundi 31 mars	mardi 1 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
Concombres vinaigrette	Salade de riz	Toast au chèvre	Coleslaw
Rôt de porc à la moutarde	Nuggets de bœuf	Cuisse de poulet rôti	Poisson sauce hollandaise
Pommes vapeur	Poêlée de carottes	Petits pois	Purée de pommes de terre
Fromage blanc	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Pêches au sirop	Mousse au chocolat

lundi 7 avril	mardi 8 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Friand au fromage	Carottes râpées à l'orange	Macédoine aux œufs durs	Achards de légumes
Sauté de dinde au basilic	Boulettes de bœuf façon thaï sauce tomate	Bœuf bourguignon	Poisson meunière et citron
Haricots verts en persillade	Boulgour	Pâtes	Riz créole
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques

lundi 14 avril	mardi 15 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
Betteraves rouges aux pommes	Salade de riz	Salade verte aux croûtons et maïs	Taboulé
Boulettes au bœuf au curry	Crousti fromage	Hamburger	Poisson pané
Pommes vapeur	Ratatouille	Roosti	Gratin de courgette béchamel
Fromage	Suisses	Fromage	Yaourt nature
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote de poires	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.



Végétarien



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



Repas à thème



Certains produits labellisés sont également d'origine locale.
100% de la viande est d'origine française.