



Restaurants de l'école de Beynac

Menus du 1er septembre au 16 octobre 2026



lundi 31 août	mardi 1 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre
	MACÉDOINE MAYONNAISE	TABOULÉ	MELON
	BOLOGNAISE	SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
	TORTIS HVE	HARICOTS VERTS A L'AIL	CAROTTES BRAISÉES
	FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	DONUT AU SUCRE

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre
SALADE VERTE, MAÏS ET CROÛTONS	SALADE DE PENNE CONCOMBRE ET TOMATE	SALADE DE BLÉ ET MAÏS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	SAUTE DE POULET AU CURRY	QUICHE POTIMARRON FROMAGE	FRICASSEE DE POISSON GRATINE
TORTIS HVE	CAROTTES AUX OIGNONS	SALADE VERTE	COQUILLETES HVE
PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE	YAOURT NATURE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME AU CARAMEL	COMPOTE DE POMME	MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 7 septembre	mardi 8 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATE ET THON	CHOU ROUGE RAISINS ET POMMES	PASTÈQUE
EMINCÉS DE DINDE À LA LOUISIANNE	SAUTE DE POULET AUX OLIVES	CROUSTI FROMAGER	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE
BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COURGETTE BRAISÉE	POMME DE TERRE PERSILLÉE
YAOURT NATURE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME

lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre
SALADE DE RIZ MIMOLETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ASLACIENNE (SALADE VERTE, CERVELAS, TOMATES ET CROÛTONS)	COLESLAW
NUGGET DE POULET	PILON DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	SAUTÉ DE BOEUF A LA TOMATE	FILET DE POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON
CHOU FLEUR ROTI A L'AIL	COEUR DE BLÉ	POELEE DE COURGETTES ET AUBERGINES	BROCOLIS A L'AIL
YAOURT NATURE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT SUCRE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME ET POIRE	FRUIT DE SAISON	BEIGNET À LA POMME

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
CHOU FLEUR VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	MELON	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	CORDON BLEU	BOLOGNAISE AU BOEUF	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA
COEUR DE BLÉ	BOULGOUR TOMATÉ	COQUILLETTE HVE	RATATOUILLE
FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE PÊCHE	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
SAUCISSON À L'AIL	COLESLAW	VELOUTE DE POTIMARRON ET ÉCLAT DE MARRON	SALADE DE PÂTES À L'ÉCHALOTE
FILET DE POULET AU JUS	BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE TOULOUSE	CURRY DE POISSON ET FRUIT DE MER
GRATIN DE CHOU FLEUR	PURÉE DE POTIRON	LENTILLES AU JUS	CAROTTES FONDANTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT SUCRE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	DONUT CHOCOLAT

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC
TAJINE DE MERGUEZ	SAUCISSE DE TOULOUSE	OMELETTE AU FROMAGE	POISSON FAÇON BLANQUETTE
SEMOULE HVE	MACARONI À LA TOMATE	HARICOT VERT AUX POIVRONS	POMME DE TERRE VAPEUR
FROMAGE	YAOURT NATURE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	COOKIE

Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (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.