


## Menus du 27 avril au 1er mai 2026

LUNDI
Cœurs de palmier en salade
Merguez grillée
Coquillettes
Fromage
Fruit de saison

MARDI
Salade de perles
Crousti fromager 
Carottes vichy
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

JEUDI
Concombres vinaigrette
Escalope de dinde aux herbes
Coeur de blé aux petits légumes
Fromage
Semoule au lait caramel

1er mai VENDREDI

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.

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.



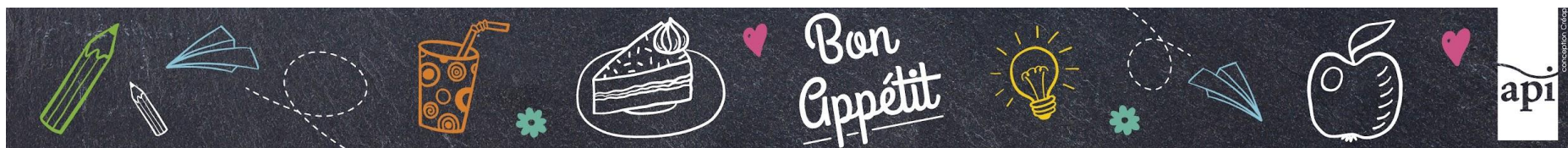
Végétarien



Viande française



Repas à thème




# Restaurants de l'écoles de Beynac

**Menus du 4 au 8 mai 2026**

*Victoire 1945*

LUNDI
Surimi mayonnaise
Poulet à la normande
Coquillettes
Fromage
Fruit de saison

MARDI
Betteraves rouges à l'échalote
Omelette au fromage 
Haricot vert
Fromage blanc
Fruit de saison

JEUDI
Carottes râpées au citron
Hamburger
Potatoes
Fromage
Compote de pommes

VENDREDI

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.

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.



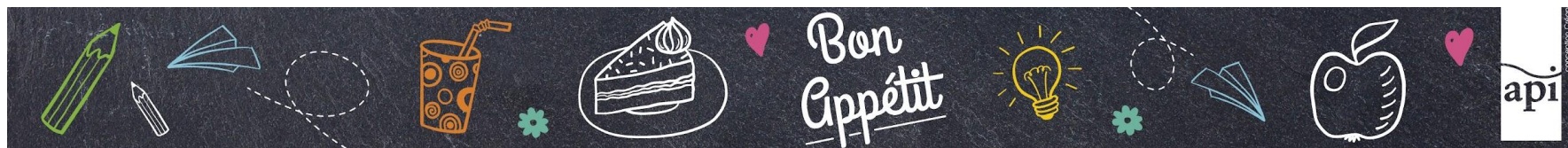
Végétarien



Viande française



Repas à thème



# Restaurants de l'écoles de Beynac

**Menus du 11 au 15 mai 2026**

LUNDI
Oeuf dur mayonnaise
Escalope de dinde viennoise
Pâtes
Fromage
Compote de fruits

MARDI
Carottes râpées à l'orange
Sauté de poulet provençal
Gratin de chou-fleur
Fromage
Semoule au lait à la vanille

ASCENSION JEUDI

VENREDI

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.

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.



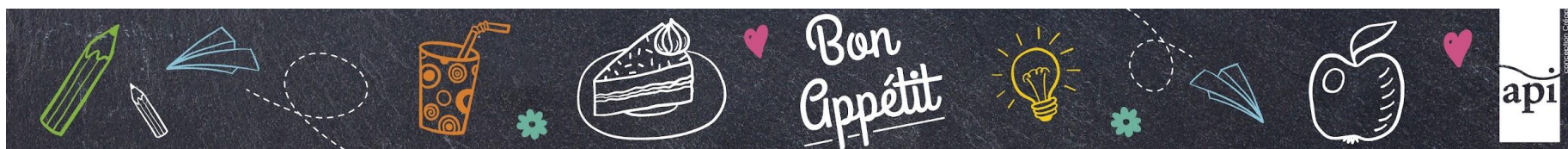
Végétarien



Viande française



Repas à thème



# Restaurants de l'écoles de Beynac

**Menus du 18 au 22 mai 2026**

LUNDI
Œufs durs mayonnaise
Boulette au boeuf à la tomate
Purée de carottes
Fromage
Riz au lait

MARDI
Chou râpé aux lardons
Emincés de dinde aux olives
Pommes de terre rissolées
Suisses nature
Abricot au sirop

JEUDI
Salade de pâtes
Jambon grillé au jus
Purée de courgettes
Fromage
Banane

VENDREDI
Salade de tomates basilic
Poisson crème de chorizo doux
Pâtes
Fromage blanc
Compote de fruits

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.

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.



Végétarien



Viande française



Repas à thème



# Restaurants de l'écoles de Beynac

**Menus du 25 au 29 mai 2026**

**LUNDI**

**MARDI**

Betteraves vinaigrette

Ravioli

Salade verte

Yaourt

Fruit de saison

**JEUDI**


Concombres à la ciboulette

Chipolatas

Purée de pomme de terre

Fromage

Compote aux pommes

*Escale en Italie* 

**VENDREDI**

Salade de tomates-mozzarella

Poisson sauce à l'aneth

Gratin d'aubergines et courgettes

Fromage

Crème dessert au café

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.

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.



Végétarien



Viande française



Repas à thème

