



MAIRIE DE BEGUEY

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 2 au 27 février 2026



LUNDI

Du 2 au 6 février	qualité
Repas végétarien	
Salade mimosa	
Tortellonis ricotta-épinards	
Sauce tomate	
Crêpes	
<i>C'est la Chandeleur</i>	
Céleri râpé aux raisins	
Mijoté de bœuf aux oignons	
Purée de patates douces	
Fruit frais de saison	
<i>Flan vanille + brioche</i>	
Rougail saucisse	
Riz créole	
Fromage	
Fruit frais de saison	
<i>Repas végétarien</i>	
Soupe de lentilles corail	
Cocotte de poulet au citron	
Haricots-plats	
Yaourt à la vanille	
Chou chinois au sésame	
Poisson du jour au chorizo	
Boulgour	
Compote de pommes	

Du 9 au 13 février	qualité
Centre de loisirs	
Coleslaw	
Macaronis	
A la Normande	
Fruit frais de saison	
<i>Gâteau du chef + lait</i>	
Velouté de butternut	
Longe de porc aux herbes	
Petit-pois cuisinés	
Fromage blanc au sucre de canne	
<i>Compote + pain d'épices</i>	
Brandade de thon & citron	
Salade verte	
Fromage	
Salade d'oranges	
<i>Pain + pâte à tartiner</i>	
Batavia-maïs-graines	
Blanquette de volaille	
Et ses légumes (poireaux, carottes, champignons)	
Liégeois	
<i>Repas végétarien</i>	
Bouillon aux vermicelles	
Chou-fleur à la Polonaise	
(chou-fleur, pdt, œuf dur, béchamel)	
Fruit frais de saison	
<i>Pain + fromage</i>	

Du 16 au 20 février	qualité
Centre de loisirs	
Pizza Margherita	
Poulet rôti	
Carottes sautées	
Crème au citron	
<i>Pain + pâte à tartiner</i>	
Nouvel an Chinois	
<i>Céréales + lait</i>	
Soupe alphabet	
Boules bœuf	
Navets glacés	
Riz au lait	
<i>Gâteau du chef + jus de pommes</i>	
Repas végétarien	
Velouté de courges	
Omelette au fromage	
Frites fraîches	
Salade de fruits frais	
<i>Barre Bretonne + yaourt aro</i>	
Tartine gratinée	
Poisson du jour au curry	
Epinards béchamel	
Eclair au chocolat	
<i>Pain + confiture de fraise</i>	
L33	

Du 23 au 27 février	qualité
<i>Soupe de légumes & croûtons</i>	
Filet de colin pané	
Gratin de brocolis	
Yaourt sucré	
<i>Betteraves aux pommes</i>	
Tajine de bœuf au citron	
Semoule	
Fruit frais de saison	
<i>Compote + pain d'épices</i>	
Céleri rave aux raisins	
Escalope viennoise	
Haricots-verts persillés	
Crème aux fruits rouges	
<i>Compote + pain d'épices</i>	
Repas végétarien	
Potage d'haricots-blancs	
Quiche chèvre-miel	
Salade mélée	
Fruit frais de saison	
<i>Menu des enfants</i>	

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des
produits:
FRAIS

IGP
Bleu Blanc Cœur

AOP

MSC
BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

