



MAIRIE DE BEGUEY

RESTAURANT SCOLAIRE



Menus du 29 septembre au 31 octobre 2025

LUNDI	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité	Du 6 au 10 octobre	qualité	Du 13 au 17 octobre	qualité	Du 20 au 24 octobre	qualité	Du 27 au 31 octobre	qualité
	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Yaourt à la fraise		Salade verte aux croûtons Echine rôtie Haricots-blancs à la tomate Flan au caramel		Porc à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison		<u>Centre de Loisirs</u> Quiche Alsacienne Salade mélée Emmental Fruit frais de saison <i>Pain + pâte à tartiner</i>		<u>Centre de Loisirs</u> Carottes râpées Poulet rôti Petit-pois au jus Crème dessert à la vanille <i>Fruit frais + barre Bretonne</i>	
MARDI	Repas végétarien Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Fruit frais de saison		Carottes à la coriandre Butter chicken Duo d'haricots Crème au jus d'ananas		<i>Pain + pâte à tartiner</i> Palmiers au pesto Encornet snacké au chorizo Brocolis au beurre lié Pâtisserie du chef <i>Compote + Madeleine</i>		<i>USA</i> Hamburger maison Frites Salade Glace <i>Pain + chocolat</i>	
	Pastèque Croque-Monsieur Batavia Île flottante		Taboulé aux raisins Paupiette de veau dorée Légumes du marché Yaourt aromatisé		Nems Wok de légumes Assortiment de fromages Salade de fruits exotiques <i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Pain + confiture</i> Repas végétarien Velouté de lentilles Crêpes au fromage Salade verte Fruit frais de saison <i>Yaourt + pain d'épices</i>		Repas végétarien Velouté de lentilles Crêpes au fromage Salade verte Fruit frais de saison <i>Yaourt + pain d'épices</i>	
MERCREDI	<i>Pain + chocolat</i>		<i>Compote + barre Bretonne</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Pain + confiture</i>		<i>Compote + barre Bretonne</i>	
	Dos de colin sauce à l'orange Boulgour Brie Fruit frais de saison		Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison		Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo		<i>Pain + confiture</i> Repas végétarien Batavia mimosa Tortelloni ricotta-épinards Sauce tomate Fruit frais de saison <i>Céréales + lait</i>		<i>Pain + confiture</i> Repas végétarien Velouté de lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Fruit frais de saison <i>Pain + fromage</i>	
JEUDI	<i>Pain + chocolat</i>		<i>Compote + barre Bretonne</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Pain + confiture</i>		<i>Pain + fromage</i>	
	Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef		Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Fromage blanc sucré		Velouté de lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Fruit frais de saison		<i>Pain + confiture</i> Repas végétarien Iceberg-croûtons-maïs Porc au curry Légumes du marché Fromage blanc confiture HAPPY HALLOWEEN Parmentier de poisson Aux patates-douces Mimolette Cake choco-orange <i>Compote + madeleine</i>		<i>Pain + fromage</i>	
VENDREDI	<i>Pain + chocolat</i>		<i>Compote + barre Bretonne</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Pain + confiture</i>		<i>Pain + fromage</i>	
	Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef		Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Fromage blanc sucré		Velouté de lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Fruit frais de saison		<i>Pain + confiture</i> Repas végétarien Iceberg-croûtons-maïs Porc au curry Légumes du marché Fromage blanc confiture HAPPY HALLOWEEN Parmentier de poisson Aux patates-douces Mimolette Cake choco-orange <i>Compote + madeleine</i>		<i>Pain + fromage</i>	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL

L

IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Coeur

