

La semaine du goût est un événement qui dure depuis de nombreuses années et se déroule désormais à l'international.

Ecole de Béguey

Menus du mois

Octobre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du 04 au 08.10	Poulet rôti aux herbes de provences Haricots verts persillés Comté AOC Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de boeuf VBF Gratin de choux fleurs Chocolat liégeois	Rosette Sauté de poulet mariné Frites Fraîches Emmental AOC Compote de poire	Concombre vinaigrette Nuggets végétarien Petits pois oignons Fruit de saison	Oeuf mayonnaise Beignet de calamars Coeur de blé BIO Glace vanille
Goûter					
<i>spécification</i>	semaine du goût	semaine du goût	semaine du goût	semaine du goût	semaine du goût
Semaine du 11 au 15.10	Sauté de poulet mariné au pamplemousse rose Riz BIO Cantal AOC Gâteau aux agrumes	Velouté de Crécy Parmentier Potimarron végétarien Salade verte Pommes d'amour aux graines de sésame grillées	Radis rond local à la Bulgare Emincé de dinde sauce aigre doux Pommes rissolées forestière Camenbert AOC Eclair au chocolat	Potage à la fourme d'Ambert Longe de porc aux pruneaux Coquillettes BIO Canelés	Samoussa aux crevettes Poisson pané aux corn flakes Rosti de légumes Crumble aux fruits d'automne
Goûter					
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du 18 au 22.10	Saucisse de Toulouse Lentilles BIO Emmental AOC Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde Gratin de courgettes Yaourt vanille local	Tomates vinaigrette Spaghetti Bolognese Camenbert AOC Crumble aux fruits rouges	Melon Charentais Hachis parmentier végétarien Compote de pomme	Salade Coleslaw Fish and chips Gâteau à la carottes
Goûter					
<i>spécification</i>	Vacances	Vacances	Vacances	Vacances Repas végétarien	Vacances
Semaine du 25 au 29.10	Duo de choux Sauté de porc VPF Pommes vapeur ciboulette Fromage blanc Galette Saint-Michel	Pâté de campagne Sauté de poulet forestier Haricots verts persillés Emmental AOC Ile flottante	Feuilleté aux herbes Steak haché VBF Tomates provençale Edam AOC Pommes au four	Oeuf mimosa Omelette au fromage Batavia Chèvre AOC Mousse au chocolat	Carottes râpées Saumon à la crème Riz BIO Camenbert AOC Yaourt citron local
Goûter					

Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison

Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge

Produit frais, Local et de saison



Appellation géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

École de Béguey

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
<i>François d'Assise</i> 	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	Repas Végétarien <i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>
Poulet rôti aux herbes de provences	Carottes râpées	Rosette	Concombre vinaigrette	Oeuf mayonnaise
Haricots verts persillés	Rôti de boeuf VBF	Sauté de poulet mariné	Nuggets végétarien	Beignet de calamars
Comté AOC	Gratin de choux fleurs	Frites Fraîches	Petits pois oignons	Coeur de blé BIO
Fruit de saison	Chocolat liégeois	Emmental AOC	Fruit de saison	Glace vanille
		Compote de poire		

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
semaine du goût <i>Firmin</i>	semaine du goût <i>Wilfried</i>	semaine du goût <i>Géraud</i>	semaine du goût <i>Juste</i>	semaine du goût <i>Thérèse d'Avila</i>
Sauté de poulet mariné au pamplemousse rose	Velouté de Crécy	Radis rond local à la Bulgare	Potage à la fourme d'Ambert	Samoussa aux crevettes
Riz BIO	Parmentier Potimarron végétarien	Emincé de dinde sauce aigre doux	Longe de porc aux pruneaux	Poisson pâné aux corn flakes
Cantal AOC	Salade verte	Pommes rissolées forestière	Coquillettes BIO	Rosti de légumes
Gâteau aux agrumes	Pommes d'amour aux graines de sésame grillées	Camembert AOC	Canelés	Crumble aux fruits d'automne
		Eclair au chocolat		

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

École de Béguey

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	 Repas Végétarien <i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
Saucisse de Toulouse	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon Charentais	Salade Coleslaw
Lentilles BIO	Escalope de dinde	Spaghetti Bolognaise	Hachis parmentier végétarien	Fish and chips
Emmental AOC	Gratin de courgettes	Camembert AOC	Compote de pomme	Gâteau à la carottes
Fruit de saison	Yaourt vanille local	Crumble aux fruits rouges		



Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



Bon appétit !

lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	mercredi 27 octobre	jeudi 28 octobre	vendredi 29 octobre
Vacances <i>Crépin</i>	Vacances <i>Dimitri</i>	Vacances <i>Emeline</i>	Vacances Repas végétarien <i>Jude</i>	Vacances <i>Narcisse</i>
Duo de choux	Pâté de campagne	Feuilleté aux herbes	Oeuf mimosa	Carottes râpées
Sauté de porc VPF	Sauté de poulet forestier	Steak haché VBF	Omelette au fromage	Saumon à la crème
Pommes vapeur ciboulette	Haricots verts persillés	Tomates provençale	Batavia	Riz BIO
Fromage blanc	Emmental AOC	Edam AOC	Chèvre AOC	Camenbert AOC
Galette Saint-Michel	Ile flottante	Pommes au four	Mousse au chocolat	Yaourt citron local

Gouters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie




Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre
samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre 	samedi 30 décembre

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie
















Label rouge



Indication géographique protégée

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 04 au 08.10

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi	Poulet rôti aux herbes de provençes															
	Haricots verts persillés															
	Comté AOC		X													
	Fruit de saison															
mardi	Carottes râpées						X									
	Rôti de boeuf VBF															
	Gratin de choux fleurs		X													
	Chocolat liégeois		X	X												
mercredi	Rosette		X	X	X		X	X								
	Sauté de poulet mariné															
	Frites Fraîches															
	Emmental AOC		X													
jeudi	Compote de poire															
	Concombre vinaigrette						X									
	Nuggets végétarien	X	X	X		X	X	X								
	Petits pois oignons					X										
vendredi	Fruit de saison															
	Oeuf mayonnaise			X												
	Beignet de calamars		X	X			X	X			X					
	Coeur de blé BIO	X														
vendredi	Glace vanille		X													

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 11 au 15.10																
		Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	Aucun
lundi	de poulet mariné au pamplemousse rose															
	Riz BIO															
	Cantal AOC		X													
	Gâteau aux agrumes		X	X												
mardi	Velouté de Crécy															
	Parmentier Potimarron végétarien	X	X				X									
	Salade verte						X									
	es d'amour aux graines de sésame grillées									X						
mercredi	Radis rond local à la Bulgare		X													
	Emincé de dinde sauce aigre doux															
	Pommes rissolées forestière															
	Camenbert AOC		X													
	Eclair au chocolat		X	X				X								
jeudi	Potage à la fourme d'Ambert		X													
	Longe de porc aux pruneaux															
	Coquillettes BIO															
	Canelés		X	X				X								
vendredi	Samoussa aux crevettes			X							X					
	Poisson pané aux corn flakes	X		X			X			X						
	Rosti de légumes		X	X												
	Crumble aux fruits d'automne															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 18 au 22.10














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi	Saucisse de Toulouse		X	X			X									
	Lentilles BIO															
	Emmental AOC		X													
	Fruit de saison															
mardi	Betteraves vinaigrette						X									
	Escalope de dinde															
	Gratin de courgettes		X													
	Yaourt vanille local		X													
mercredi	Tomates vinaigrette						X									
	Spaghetti Bolognaise															
	Camembert AOC		X													
	Crumble aux fruits rouges															
jeudi	Melon Charentais															
	Hachis parmentier végétarien	X	X			X		X								
	Compote de pomme															
vendredi	Salade Coleslaw						X									
	Fish and chips	X	X	X							X					
	Gâteau à la carottes		X	X												

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 25 au 29.10













		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun		
lundi	Duo de choux						X											
	Sauté de porc VPF																	
	Pommes vapeur ciboulette																	
	Fromage blanc		X															
	Galette Saint-Michel	X	X	X				X										
mardi	Pâté de campagne		X	X			X	X										
	Sauté de poulet forestier																	
	Haricots verts persillés																	
	Emmental AOC		X															
	Ile flottante		X	X														
mercredi	Feuilleté aux herbes			X														
	Steak haché VBF																	
	Tomates provençale																	
	Edam AOC		X															
	Pommes au four																	
jeudi	Oeuf mimosa			X			X											
	Omelette au fromage		X	X														
	Batavia																	
	Chèvre AOC		X															
	Mousse au chocolat			X														
vendredi	Carottes râpées						X											
	Saumon à la crème	X	X	X			X	X					X					
	Riz BIO																	
	Camembert AOC		X															
	Yaourt citron local		X															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

0

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	Aucun
vendredi																
jeudi																
mercredi																
mardi																
lundi																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef