



Restaurant de l'école de Beynac

Menus du 2 novembre au 18 décembre 2026



<i>lundi 2 novembre</i>	<i>mardi 3 novembre</i>	<i>jeudi 5 novembre</i>	<i>vendredi 6 novembre</i>
Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Chou blanc râpé sauce fromage frais	Salade iceberg aux pommes
Blanquette de dinde	Omelette aux pommes de terre	Sauté de boeuf à la tomate	Poisson meunière et citron
Riz	Haricots verts	Pâtes	Chou-fleur persillé
Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Beignet au chocolat

<i>lundi 7 décembre</i>	<i>mardi 8 décembre</i>	<i>jeudi 10 décembre</i>	<i>vendredi 11 décembre</i>
Saucisson à l'ail et cornichons	Crêpe fourrée au fromage	Taboulé d'hiver	Endive à la pomme et aux noix
Tajine de merguez	Emincés de porc sauce charcutière	Omelette au cheddar	Gratin de colin à la normande
Semoule	Gratin de brocoli	Poêlée de carotte et butternut	Pomme de terre
Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan au chocolat	Poire au sirop

Repas de Noël

<i>lundi 9 novembre</i>	<i>mardi 10 novembre</i>	<i>jeudi 12 novembre</i>	<i>vendredi 13 novembre</i>
Macédoine en salade	Coleslaw	Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Cordon bleu de dinde	Pilon de poulet rôti aux herbes	Boulette de blé façon thaï	Poisson crème de basilic
Riz	Pomme de terre lamelle	Légumes couscous	Lentilles à la tomate
Petits suisses	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Banane	Salade de poires à la cannelle

<i>lundi 14 décembre</i>	<i>mardi 15 décembre</i>	<i>jeudi 17 décembre</i>	<i>vendredi 18 décembre</i>
Salade de carotte au maïs	Friand au fromage		Betteraves rouges à l'échalote
Escalope de porc au paprika	Cuisse de poulet rôti		Filet de merlu sauce hollandaise
Gratin de chou-fleur	Haricots verts persillés		Riz créole
Fromage	Yaourt		Fromage
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison

Repas oriental

<i>lundi 16 novembre</i>	<i>mardi 17 novembre</i>	<i>jeudi 19 novembre</i>	<i>vendredi 20 novembre</i>
Céleri râpé sauce rémoulade	Carottes râpées aux raisins secs et cumin	Betteraves rouges vinaigrette	Mousse de foie et cornichons
Emincés de dinde à la Louisiane	Sauté de poulet sauce façon tajine	Lasagne aux légumes et brie	Blanquette de saumon
Epinards à la crème	Riz créole	Salade verte	Pommes vapeur
Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage
Tarte à la pomme	Salade d'oranges à la cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison

Vacances scolaires

<i>lundi 22 décembre</i>	<i>mardi 23 décembre</i>	<i>jeudi 25 décembre</i>	<i>vendredi 26 décembre</i>

Vacances scolaires

<i>lundi 29 décembre</i>	<i>mardi 30 décembre</i>	<i>jeudi 1 janvier</i>	<i>vendredi 2 janvier</i>

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.

Végétarien



Repas à thème

