Menus du restaurant scolaire de Bécon les Granits

Du 02 au 20 janvier 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 janvier	Fermé	Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Coquillettes Fromage Fruit de saison	Salade d'endives et jambon Emincé de volaille au curry Pommes de terre vapeur Fromage Compote de fruits	**Repas à thème** **Festin de rois**	Crudités vinaigrette Filet de colin sauce citron Epinards béchamel Fromage Semoule au lait au caramel
Semaine du 09 au 13 janvier	Potage Crécy (carottes) Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit de saison	Salade verte, maïs et thon Jambon grillé Frites Fromage Yaourt au choix	Mesclun de salade aux crevettes Pilons de poulet aux herbes Haricots verts Fromage Semoule au lait au chocolat	Rémoulade de champignons Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage Compote de fruits	Chou rouge aux pommes Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage blanc Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 janvier	Potage cultivateur Chili sin carne (haricots rouges, maïs et poivron) Haricots rouges Fromage Kiwi	Pizza au fromage Filet de merlu au beurre blanc Gratin de chou-fleur Petit suisse Fruit de saison	Céleri rémoulade Escalope de volaille à la tomate Lentilles Fromage Compote de fruits	Mâche aux œufs Saucisse Purée de céleri Fromage Brownies	Endives aux noix Emincé de porc à l'indienne Semoule Fromage Petits suisses aromatisés

Produit issu de l'agriculture biologique

Viandes françaises

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Bécon-les-Granits

Restaurant scolaire de Bécon les Granits

Festin de rois

Jeudi 05 janvier 2023

Royale de carottes à la coriandre
toast de pain

***

Filet de dinde rôti au miel
et jus au romarin

Purée de courges

***

Fromage

***

Galettes des rois et reines

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Bécon les Granits

Du 23 janvier au 10 février 2023

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 janvier	Rillettes de poisson Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur persillées Yaourt Fruit de saison	Potage de lentilles Gratin de pâtes aux légumes Fromage Compote de fruits	Feuilleté au fromage Steak haché sauce normande Purée de potimarron Fromage Mousse au chocolat	Salade de blé au thon Sauté de porc aux pruneaux Carottes Vichy Fromage Salade de fruits frais	Potage de légumes Fricassée de volaille au thym Haricots beurre à la provençale Fromage Moelleux aux pommes
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi – Chandeleur**	**Vendredi**
Semaine du 30 janvier au 03 février	Carottes râpées vinaigrette Emincé de porc au curry Riz Fromage Compote pomme-poire	Pâtes au surimi Escalope de volaille à la crème Gratin d'épinards Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Quiche aux légumes Salade verte Fromage Yaourt aromatisé	Rillettes Filet de merlu sauce citron Purée de légumes Fromage Crêpe au sucre	Chou-fleur vinaigrette Duo merguez et chipolatas Frites Petit suisse Fruit de saison
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine du 06 au 10 février	Salade de blé aux petits légumes Steak haché sauce tomate Petits pois Fromage Compote de fruits	Soupe de pois cassés Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Yaourt nature sucré	Taboulé Emincé de porc aux herbes Brocolis Petit suisse Fruit de saison	**Repas à thème** **Carnaval culinaire**	Chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Pommes de terre rissolées Fromage Salade d'agrumes à la menthe

Viandes françaises

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Restaurant scolaire de Bécon les Granits

Carnaval culinaire

Jeudi 09 février 2023

Salade arlequin

***

Ficelle picarde

Salade verte

***

Fromage

***

Beignet

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Bécon les Granits

Du 13 au 24 février 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 février Centre de loisirs	Salade de riz Sauté de dinde à la provençale Poêlée de légumes wok Fromage Fruit de saison	Macédoine de légumes au jambon Poisson du marché Pommes de terre rissolées Fromage Compote de fruits	Pique-nique	Salade de crudités Tarte brocolis et chèvre Carottes Vichy Fromage Moelleux au chocolat	Feuilleté au fromage Jambon grillé sauce moutarde Epinards à la crème Fromage blanc Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 février Centre de loisirs	Betteraves vinaigrette Osso bucco de dinde Farfalles Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade Filet de poisson Riz pilaf Fromage Banane sauce chocolat	Pique-nique	Salade de crudités Poulet rôti Pommes de terre vapeur Fromage Crème caramel	Salade de pâtes Parmentier de patate douce et lentilles Fromage Fruit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Viandes françaises

Menus du restaurant scolaire de Bécon les Granits

Du 27 février au 17 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 février au 03 mars	Tarte au fromage Omelette espagnole Poêlée de légumes Fromage blanc Compote de pommes	Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) Rôti de porc sauce charcutière Haricots verts Fromage Quatre-quarts	Salade au pomelos Cuisse de poulet basquaise Semoule Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Filet de lieu aux amandes Fondue de poireaux et carottes Fromage Tarte au chocolat	Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la carbonara Salade verte Fromage Fruit de saison
Semaine du 06 au 10 mars	Salade de blé orientale Dahl de lentilles au lait de coco et curry Fromage Fruit de saison	Salade Lapérouse * Escalope de volaille à la crème Carottes sautées Fromage Flan pâtissier	Œuf sauce cocktail Paupiette de veau aux champignons Petits pois Yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Fricassée de poisson aux fruits de mer Pâtes au beurre Fromage Pomme au four	Carottes râpées vinaigrette Jambon grillé Courgettes sautées Fromage Banane sauce chocolat
Semaine du 13 au 17 mars	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf Frites Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Filet de poisson sauce citronnée Purée de légumes anciens Fromage Entremets au chocolat	Saucisson à l'ail Filet de volaille à la crème Brocolis Fromage Yaourt aux fruits	Concombre à la crème Tarte aux épinards et fromage de chèvre Salade verte Petit suisse Compote de fruits	**Repas à thème Saint Patrick**

* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts, oignons

Viandes françaises

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Bécon-les-Granits

Restaurant scolaire de Bécon les Granits

Saint Patrick

Vendredi 17 mars 2023

Terrine de poisson et sa sauce verte

***

Shepherd's pie

(hachis Parmentier irlandais)

***

Fromage

***

Apple crumble cake

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Bécon les Granits

Du 20 mars au 14 avril 2023

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 mars	Soupe de légumes Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Emincé de porc au curry Polenta crémeuse Fromage Crème dessert au caramel	Céleri râpé vinaigrette Paupiette de dinde Purée de légumes Fromage Yaourt aromatisé	Pâté de campagne Blanquette de veau Riz Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Merlu sauce hollandaise Fondue de poireaux et carottes Fromage Moelleux au chocolat
Semaine du 27 au 31 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte au maïs Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage Fruit de saison	Salade de riz Filet de poisson beurre blanc Haricots beurre Fromage Clafoutis aux fruits	Haricots verts à l'échalote Escalope de dinde à la normande Pâtes Fromage Salade de fruits frais	Céleri râpé à l'orange Emincé de porc basquaise Epinards Fromage Tarte au citron	Feuilleté au fromage Boulettes de bœuf au paprika Carottes persillées Yaourt Fruit de saison
Semaine du 03 au 07 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de crudités Jambon grillé sauce charcutière Chou-fleur béchamel Fromage Entremets au caramel	Salade de maïs Pâtes à la bolognaise de lentilles Petit suisse Salade de fruits frais	Salade de blé Steak haché à la tomate Haricots beurre Fromage Compote de fruit	**Repas à thème** **Le chocolat dans tous ses états**	Concombre à la crème Poisson à la dieppoise Purée de légumes Fromage Fruit de saison
Semaine du 10 au 14 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	Taboulé Chipolatas Céleri rave et pommes de terre façon boulangère Fromage Yaourt aromatisé	Radis beurre Filet de colin à la dieppoise Semoule Fromage Fromage blanc au sucre	Salade espagnole * Escalope de dinde à la normande Gratin de légumes Fromage blanc Moelleux aux fruits	Salade de lentilles et carottes Gratin de pommes de terre et poireaux Fromage Salade de fruits frais

Viandes françaises

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Bécon-les-Granits

Restaurant scolaire de Bécon les Granits

Le chocolat dans tous ses états

Jeudi 13 avril 2023

Salade du Chef
(salade verte, emmental, champignons de Paris et noix)
et sa vinaigrette au chocolat

***

Ragoût de dinde à la mexicaine
Riz

***

Fromage

***

Muffin au chocolat

Restauval

Menus du restaurant scolaire de Bécon les Granits — Du 17 au 28 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 17 au 21 mars Centre de loisirs	Betteraves vinaigrette Steak haché Pommes de terre au four crème ciboulette Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Sauté de poulet Fricassée de légumes Fromage Quatre-quarts	Pique-nique	Carottes râpées vinaigrette Quiche aux poireaux Salade verte Fromage Compote de fruits et biscuits	Salade de pâtes Emincé de porc à l'ancienne Purée de carottes Yaourt Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 mars Centre de loisirs	Salade de blé Filet de poisson sauce aux herbes Haricots verts Fromage Fruit de saison	Salade verte et croûtons Boulettes de bœuf en tajine Semoule Fromage Compote de fruits	Pique-nique	Pizza Gratin de poisson et fruits de mer Epinards à la crème Fromage Banane	Lentilles vinaigrette Riz cantonais sans viande Fromage Tarte au chocolat

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Viandes françaises

Menus du restaurant scolaire de Bécon les Granits

Du 1er au 05 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1er au 05 mai	Férié	Betteraves vinaigrette Parmentier de légumes et haricots rouges tomatés Salade verte Fromage Crème dessert	Salade de crudités Rôti de porc Pommes de terre sautées Fromage Fruit de saison	Taboulé Steak haché sauce tomate Haricots verts Yaourt Fruit de saison	Courgettes marinées Merlu sauce ciboulette Riz Fromage Ananas frais

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Viandes françaises

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis