



Menu

Du 2 novembre au 6 novembre 2026



Ecole Grand Betheny et Petit
Betheny

LE JOUR DU 

LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
 Velouté butternut	 Chou rouge + vinaigrette		 Batavia + vinaigrette	 Betterave + vinaigrette
 Sauté de bœuf sauce bourgeoise (oignons, tomate, carotte)	  Moussaka de lentilles		 Penne à la carbonara  +Emmental râpé	 Merlu blanc sauce citron
 Galette espagnole sauce basilic			 Bouchée de pistou + penne	 Croq veggie fromage
Semoule				Pomme vapeur / chou vert braisé
	 Vache qui rit			 Cantal AOC
 Poire	Liégeois chocolat		Fromage blanc aux fruits	Brownie au chocolat



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits



Menu

Du 9 novembre au 13 novembre 2026



Ecole Grand Betheny et Petit
Betheny

LE JOUR DU Végé

LUNDI 9/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
Potage Paysane (carotte, navet, chou vert, poireaux...)	Carotte râpée + vinaigrette		Salade de chou rouge aux marrons + vinaigrette	Betterave + vinaigrette
Boulette sauce chasseur (crème, oignons, champignons...)	Calamar à la romaine		Pilons de poulet sauce champignons des bois	Couscous végétarien
Tarte au fromage	Œufs durs béchamel	ARMISTICE 1914-1918	Croisillon champignons	
Riz pilaf	Pdt chou fleur béchamel		Pommes forestines	
	Saint Paulin			Camembert
Orange	Flan nappé caramel		Fromage blanc aux fruits rouges	Banane



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits



Menu

Du 16 novembre au 20 novembre 2026



Ecole Grand Betheny et Petit
Betheny

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
Pizza au fromage	 Carotte râpée + vinaigrette		 Potage pdt poireaux	 Macédoine mayonnaise
 Hoki sauce beurre blanc	 Emincé de poulet sauce crème		 Tartiflette 	 Sauté de Bœuf sauce bourguignon 
 Bouchée de blé panée	 Croq végétal fromage épinard		 Tartiflette sans viande	Quiche provençale
 Haricot vert persillé 	Riz au thym			 Carottes persillées
	Carré de l'est			Saint Nectaire 
Kiwi 	Fromage blanc vanille		Clémentine 	Cake au chocolat 



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits



Menu

Du 24 au 27 novembre 2026



LE JOUR DU

Ecole Grand Betheny et Petit
Betheny



LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
Potage légumes	Salade coleslaw		Carotte râpée + vinaigrette	Salade d'endives aux dés de mimolette + vinaigrette
Sauté de porc au curry * émincé dinde au curry	Dès de saumon à l'oseille		 Flageolets à la crème de tomate Farfalles	Fricassée de bœuf sauce au miel
Œuf brouillé	Bouchée au pistou sauce au thym			Croq veggie fromage
Gratin de pomme de terre	Riz / Brocolis			Purée butternut
	Brie			Petit moulé au noix
Orange BIO	Crème chocolat		Yaourt aromatisé	Purée de pomme pain d'épice



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits