Menu

Du 9 novembre au 13 novembre 2026

LE PETIT CHAPERON ROUGE

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
Œuf dur mayonnaise	Carotte râpée + vinaigrette		Salade de chou rouge aux marrons + vinaigrette	Betterave + vinaigrette
Boulette sauce chasseur (crème, oignons, champignons…)	Calamar à la romaine	ARMISTICE 1914-1918	Pilons de poulet sauce champignons des bois	Couscous végétarien
Tarte au fromage	Œufs durs béchamel		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
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation 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
Taboulé	Carotte râpée + vinaigrette		Œuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Hoki sauce beurre blanc	Emincé de poulet sauce crème		Tartiflette	Sauté de Bœuf sauce bourguinon
Bouchée de blé panée	Croq végé 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
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation 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 Végé

Ecole Grand Betheny et Petit Betheny

HANSEL ET GRETEL

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
Haricot vert vinaigrette	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 (BIO)			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
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

** sous réserve de disponibilité des produits*