



Menus du restaurant scolaire de Bessé-sur-Braye

Les menus sont consultables sur le site internet de Bessé sur Braye

Du 21 septembre au 16 octobre 2026

Restaupal

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 septembre	Pâté de campagne Pâtes  à la bolognaise Fromage blanc Fruit de saison	Macédoine de légumes Riz  Aux courgettes Fromage Crème au caramel		Taboulé (semoule Bio)  Rôti de porc au jus Brocolis Fromage Fruit de saison	Tomates vinaigrette Poulet rôti aux épices Haricots verts Fromage bio Gâteau au yaourt
Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Betteraves, pomme noix Escalope panée Frites Fromage  Compote de fruits	Salade de riz Poisson au persil Carottes vapeur Fromage Liégeois		Feuilleté au fromage Sauté de porc aux épices Chou-fleur Fromage bio Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Gratin de haricots blancs et butternut Fromage  Tarte aux pommes
Semaine du 05 au 09 octobre	Salade strasbourgeoise pommes de terre, tomates, emmental, oignons Boulettes de bœuf Brocolis Fromage  Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Parmentier de poisson Salade verte Fromage bio Compote de fruits		Tomates mlmosa Gratin de pâtes  au fromage Fromage Fruit de saison	Haricots verts, emmental Sauté de bœuf au gingembre Carottes au curry  Fromage blanc Tarte au chocolat
Semaine du goût : les couleurs dans l'assiette					
Semaine du 12 au 16 octobre	Macédoine Filet de poisson sauce fromage blanc citronné Riz  Fromage Mousse chocolat	Betteraves vinaigrette Dahl lentilles au curry Pomme de terre vapeur Petit suisse  Fruits au sirop		Soupe de butternut Aux épices Emincé de bœuf Purée Fromage  Compote de fruits	Tomates Sauté de porc au paprika Semoule  Fromage blanc fruit



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC. Tribunal des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.