



## DEJEUNERS BEGUINAGE

### \*Menu végétarien

#### **Lundi 1 Septembre 2025**

Tomates vinaigrette\*  
Steak haché sauce champignons bio maison\*  
Pennes bio au fromage bio\*  
Fromage bleu\*  
Compote pomme abricot bio\*  
Pain bio paysan\*

#### **Mardi 2 Septembre 2025**

Terrine de saumon maison sauce cocktail\*  
Parmentier de canard\*  
Époisses de Bourgogne AOC\*  
Pastèque\*  
Pain bio aux céréales\*

#### **Mercredi 3 Septembre 2025**

Salade Californienne\*  
Rôti de veau au jus\*  
Carottes bio locales vichy \*  
Pommes darphins\*  
Reblochon AOP\*  
Yaourt nature sucré bio\*  
Pain bio paysan\*

#### **Jeudi 4 Septembre 2025**

Salade Gauloise\*  
Moules marinières à la crème\*  
Frites\*  
Fromage fraidou\*  
Crème dessert vanille bio\*  
Pain bio paysan\*

#### **Vendredi 5 Septembre 2025**

Salade coleslaw maison\*  
Chili sin carne bio\*  
Riz bio pilaf\*  
Fromage blanc fermier bio au miel\*  
Biscuit quadro\*  
Pain bio aux céréales\*

#### **Lundi 8 Septembre 2025**

Asperges mayonnaise\*  
Tajine de légumes aux fruits secs bio\*  
Semoule bio au beurre\*  
Fromage livarot\*  
Fromage frais vanille\*  
Pain bio paysan\*

#### **Mardi 9 Septembre 2025**

Pêche au thon\*  
Tomates farcies maison\*  
Ebly bio sauce tomate\*  
Fromage edam\*  
Salade de fruits frais maison\*  
Pain bio aux céréales\*

**Mercredi 10 Septembre 2025**

Salade de lentilles corail à la Grecque\*  
Lapin aux pruneaux\*  
Purée de pommes de terre bio locales  
au lait fermier bio\*  
Mini roitelet portion\*  
Pêche jaune\*  
Pain bio paysan\*

**Jeudi 11 Septembre 2025**

Pâté de campagne\*  
Poke bowl saumon\*  
Tartare aux fines herbes\*  
Panna cotta à la noix de coco\*  
Pain bio paysan\*

**Vendredi 12 Septembre 2025**

Salade Caesar\*  
Sauté d'agneau\*  
Gratin dauphinois\*  
Fromage tartare aux noix\*  
Melon\*  
Pain bio aux céréales\*