

Beynost
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce curry

 Riz bio

Fromage Carré

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Pain

Fromage frais Rondelé ail et
fines herbes
Coupelle de purée de pomme
coing

MARDI

*****C'est la rentrée - Menu
Végétarien*****

 Salade de haricots verts bio
à l'échalote et persil
et vinaigrette moutarde

Nugget's à l'emmental

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

Fromage frais Petit louis

 Fruit de saison bio

MERCREDI

Tranche de pastèque

 Sauté de boeuf bio sauce
barbecue

 Œuf dur bio sauce mornay

Petits pois mijotés

Yaourt nature

 Donut's sucré dcg

Pain

Fromage fondu Samos
Coupelle de purée de pommes
et poire

JEUDI

Salade verte
et vinaigrette au basilic

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise

 Pennes bio

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

 Coupelle de purée de
pommes et abricots bio

VENDREDI

Salade de pommes de terre

Rôti de dinde au jus
Fondant au fromage de brebis

 Purée de courgette et
pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Beynost
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pâtes à l'orientale
(concombre, tomate, menthe,
cumin)

Rôti de veau cuit au romarin
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Ratatouille

Tomme blanche

 Fruit de saison bio

MARDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Quenelle carpe sauce tomate

 Riz bio

 Fromage frais Saint Môret
bio

Melon jaune

MERCREDI

Rillettes de sardine et céleri

 Aiguillettes de poulet vf
sauce façon orientale
Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

Polenta

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit de saison bio

Gaillardise au chocolat
Yaourt nature sucré
Fruit

JEUDI

****Menu végétarien Menu
BIO****

 Macédoine mayonnaise bio

 Omelette bio

 Epinards branche bio et
pommes de terres bio
béchamel

 Edam bio

 Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Coquillettes bio et
épeautre, boeuf bio sauce
tomate façon bolognaise
 Penne bio semi complètes
sauce égrené végétale tomate
façon bolognaise bio

Yaourt aromatisé

Cake pois chiche et cacao

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Issu de
l'agriculture
biologique



Viande Française

Beynost
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre

 Colin d'Alaska pmd au
citron persillé

 Boulgour bio aux petits
légumes

Fromage frais cantafrais

 Purée de pomme fraîche
bio et mangue

MARDI

Salade de pommes de terre
et vinaigrette moutarde

 Rôti de bœuf char au jus
Emincé végétal au jus

Ratatouille

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

 Fruit de saison bio

MERCREDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce curry

 Courgettes bio et pâtes bio

 Cantal aop

Cubes de pêche au sirop

Pain

Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes
et fraises

JEUDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Jambon blanc de porc
Curry de légumes et pommes
de terre

 Purée Dubarry bio (chou
fleur et pommes de terre)

Yaourt aromatisé local
(Pourchoux)

 Tarte au flan dcg

VENDREDI

****Menu végétarien****

 Salade de betteraves bio et
vinaigrette moutarde

 Riz bio sauce façon chili
égréné végétal

Emmental

 Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy


Appellation
d'Origine Protégée


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Beynost
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Daube de boeuf bio à la
provençale

 Œuf dur opa sauce
béchamel

Macaroni au gratin

 Brie bio

 Fruit de saison bio

MARDI

Menu végétarien

Tranche de pastèque

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

 Fromage fondu bio croc lait

 Crème dessert vanille bio

MERCREDI

Terrine de légumes
et dosette de mayonnaise

Parmentier de canard (en
effiloché)
Parmentier égréné végétal

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison bio

Quatre quart
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes
et poire

JEUDI

RECETTE COLLECTION

Chips de maïs, oignon confit,
crème fromagère Fourme
d'Ambert

 Wings de poulet vf
Beignet stick mozzarella

 Haricots verts bio et blé bio
à l'ail

 Pont l'Evêque aop

 Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème

Petits pois mijotés

Petit fromage frais nature au
lait entier

Cake nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

 Œuf de poule
élevée en plein air

 Appellation
d'Origine Protégée

 Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable

 Viande Française

Beynost
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Carbonara (sauce à la crème,
champignons et lardons de
porc)

Penne sauce épinard au bleu

 Macaroni bio

Gouda

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MARDI

 Salade de riz bio tomate bio
et mozzarella

 Colin d'Alaska pmd sauce
béchamel aux épices douces

 Brocolis bio sauce
béchamel

Yaourt nature sucré

 Fruit de saison bio

MERCREDI

 Concombre bio khira raïta
(coriandre, cumin, fromage
blanc)

 Rôti boeuf vf au jus
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Lentilles

Saint Paulin

 Coupelle de purée de
pommes bio

Pain
Fromage fondu Picon
Fruit

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Taboulé

Curry de légumes et pommes
de terre

Fromage frais cantafrais

 Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf jus
aux oignons
Blé aux légumes du sud et
dés de brebis

 Purée de carottes bio
(carottes et pommes de terre)

 Yaourt bio nature

 Choux à la crème vanillée
dég

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Beynost
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

🌿 Emincé de dinde vf sauce
au paprika et persil
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Haricots beurre persillés

Fromage fondu Vache qui rit

🌿 Fruit de saison bio

MARDI

Radis roses
et beurre

🌿 Rôti de bœuf vf sauce
poivrade

🌿 Orge perlé bio lentille verte
tomate bio façon bolognaise

Semoule

Edam

Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde

Saucisse de porc façon rougail
🌿 Korma de riz bio, brunoise
provençale et petits pois bio

🌿 Riz bio

🌿 Brie bio

🌿 Fruit de saison bio

Pain

Fromage fondu Samos
Coupelle de purée de pommes
et poire

JEUDI

🌿 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

🌊 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron persillée

🌿 Epinards hachés bio à la
crème

Fromage blanc nature
et sucre blanc

Gâteau aux pommes

VENDREDI

*** Menu végétarien
***MENU BIO

🌿 Macédoine mayonnaise bio

🌿 Ravioli de légumes bio

🌿 Yaourt bio aromatisé vanille

🌿 Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Beynost
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Merlu pmd sauce aux
épices douces

 Blé bio

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de
pommes bio
Pain d'épices

MARDI

*** Menu végétarien *** LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

Tartinable de haricots blancs
Pain navette

 Omelette bio fraîche

Ratatouille

Yaourt nature sucré local
(GAEC Barras)

 Fruit de saison bio

MERCREDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

 Fromage frais Saint Môret
bio

 Crème dessert vanille bio

Etoile fourrée à la framboise
Petit fromage frais sucré
Fruit

JEUDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

Taboulé

 Sauté de bœuf bio sauce
olives lié à la chapelure
Torsade sauce carotte,
potiron, mozzarella, cheddar

Purée de potiron et pommes
de terre

Mimolette

 Fruit de saison bio

VENDREDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

Concombre en rondelles
et vinaigrette à la ciboulette

 Aiguillettes de poulet vf au
jus
Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes

 Chou fleur bio béchamel

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

Brioche perdue compotée de
myrtille et crumble

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Beynost
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de torsades, échalote et poivrons

Emincé de porc forestière (champignons)

Feuilleté au fromage fondu

 Haricots vert bio à l'ail

Coulommiers

 Fruit de saison bio

Pain

Fromage fondu Picon

Coupelle de purée de pommes

MARDI

Céleri rémoulade

Poisson blanc MSC et dés de saumon sauce aux fines herbes

 Riz bio

Gouda

 Purée de pomme fraîche bio parfumée à la vanille

Madeleine

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Rôti de veau sauce Marengo
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

 Brocolis bio en persillade

Yaourt aromatisé local (Pourchoux)

 Fruit de saison bio

Gaufre liégeoise

Yaourt nature et sucre blanc

Coupelle de purée de pommes et fraises

JEUDI

*** Menu végétarien ***

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

Quenelle nature sauce champignon crémée

Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)

Fromage frais Fraidou

Tapioca au lait saveur vanille

Pain

Fromage fondu Croc'lait

Fruit

VENDREDI

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde vf fermière aux petits oignons
Semoule, pois chiche et épinards

 Purée d'épinards et pommes de terre bio

Fromage blanc nature et sucre blanc

 Fruit de saison bio

Cake aux fruits

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Coupelle de purée de pommes

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy


Issu de
l'agriculture
biologique


Viande Française

Beynost
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Pomelos
et sucre blanc

 Sauté de boeuf bio sauce
échalote
Korma de boulgour, brunoise
provençale et petits pois

Petits pois et pommes de
terres
au jus de légumes

Petit fromage frais sucré

 Purée fraîche de pomme
bio et banane bio

Pain
Fromage fondu kiri
Fruit

MARDI

 Soupe de légumes variés
bio

Filet de dinde façon jambon

 Oeuf dur bio
Mayonnaise

 Pâtes bio au gratin

 Pont l'Evêque aop

 Fruit de saison bio

Petits beurre
Dessert lacté gélifié saveur
vanille
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

Panais râpée (frais)
et vinaigrette gourmande à la
carotte

Falafel de pois chiches et
fèves à la menthe

 Blé bio sauce tomate
Sauce fromage blanc à la
menthe

Tomme blanche

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Pain
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

JEUDI

 Salade de lentilles bio

 Beignet de poisson pmd
et citron

 Trio de légumes bio en
gratin

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

 Fruit de saison bio

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Yaourt nature
et sucre blanc
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

REPAS ORANGE ET NOIR

 Carotte et chou rouge bio
sauce coleslaw bio

 Rôti de porc vf au jus
Beignet stick mozzarella

 Purée de potimarron bio

Fromage fondu Picon

Cake au chocolat

Pain
Fromage fondu Picon
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

