



MENU 4 SAISONS

DU 03 mai 2021 AU 28 mai 2021

BEZIERS – Menus Scolaires

| | Du 03 mai AU 07 mai | Du 10 mai AU 14 mai | Du 17 mai AU 21 mai | Du 24 mai AU 28 mai | |
|---|---|---|---|--|---------------------------------|
| Lundi | HO Daube de bœuf | Filet de poulet Label Rouge aux herbes | Radis croc sel Tomates croq'sel | Lundi de Pentecôte | |
| | PLAT VEGE Haricots rouges au cumin | VEGE Galette de quinoa provençale | VEGE Sauté d'agneau au curry | | |
| | ACC Riz de camargue IGP / Jeunes carottes | Petits pois au jus / Purée de pommes de terre | Boullghour / Navets braisés | | |
| PI Yaourt nature local | Vache qui rit BIO | Compote de pommes BIO | | | |
| RESS Fruit de saison BIO | Fruit de saison | Fruit de saison BIO | | | |
| Mardi | HO Endives en salade Céleri sauce cocktail | Salade coleslaw Salade de tomates | Céleri sauce cocktail Carottes râpées | Menu USA Tomates BIO à l'échalote Salade verte BIO Hamburger Pavé fromager Frites et ketchup Cake au chocolat Salade de pois chiches marocaine | |
| | PLAT VEGE Blé aux petits légumes | VEGE Filet de cabillaud MSC au basilic | VEGE Sauté de veau aux olives | | |
| | ACC Lentilles BIO / Purée 3 légumes | VEGE Haricots rouges à la tomate | VEGE Sauce bolognaise végétale | | |
| PI Mousse au chocolat | Semoule BIO / Epinards hachés BIO | Macaroni BIO / Haricots beurrés BIO | | | |
| RESS Salade verte BIO Carottes râpées BIO | Cake emmental ciboulette | Fruit de saison | | | |
| Mercredi | HO Boulettes d'agneau orientale | Ragoût de bœuf | Omelette BIO du chef | Blanquette de veau Blanquette végétales haricots blancs Farfalles / Haricots verts Fruit BIO | |
| | PLAT VEGE Boulettes de blé façon thaï | VEGE Tajine de pois chiches | VEGE Parmentier végétal | | |
| | ACC Brocolis béchamel / Macaroni | Carottes BIO sautées / Polenta BIO | Purée de pomme de terre / Tomates provençale | | |
| PI Donuts | Fruit de saison | Brie Fruit de saison | | | |
| RESS Concombre BIO ciboulette Chou chinois BIO aux pommes | | | | | |
| Jeudi | HO Couscous poulet Label Rouge** | Ascension | Emincé de volaille Label Rouge au jus | Rôti de porc à l'italienne Chili végétarien Chili végétarien Riz pilaf / Carottes sautées Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur Yaourt au soja Fruit de saison BIO | |
| | PLAT VEGE Couscous végétal ** | | VEGE Dahl de lentilles corail | | VEGE Dahl de lentilles corail |
| | ACC VEGAN Couscous végétal ** | | VEGAN Dahl de lentilles corail | | VEGAN Dahl de lentilles corail |
| PI Semoule et Légumes couscous | Choux-fleurs BIO persillé / Blé BIO | | Choux-fleurs BIO persillé / Blé BIO | | |
| RESS Tomme de Lozère Yaourt au soja | Plateau de fromage VEGAN Yaourt au lait de coco Fruit de saison | | Plateau de fromage VEGAN Yaourt au lait de coco Fruit de saison | | |
| Vendredi | HO Pavé de saumon à l'aneth | Ascension | MASSILIA (MARSEILLE) Filet de mulet de la criée d'Agde sauce rouille | Concombre BIO yaourt coriandre Chou blanc BIO en salade Filet de colin MSC sauce citron Quinoa (plat) Haricots rouges à la tomate / Légumes façon wok Fruit de saison | |
| | PLAT VEGE Emincé de soja aux lentilles noires | | VEGE Picaussel à la tomate | | VEGE Picaussel à la tomate |
| | ACC Courgettes / Pommes vapeur | | Ratatouille fraîche / Riz pilaf | | Ratatouille fraîche / Riz pilaf |
| PI Petit suisse aromatisé BIO | Yaourt nature BIO | | Yaourt nature BIO | | |
| RESS Fruit de saison | Fougasse à la fleur d'oranger | | Fougasse à la fleur d'oranger | | |

