



MENU 4 SAISONS

DU 21 juin 2021 AU 09 juillet 2021

BEZIERS - Menus Scolaires

	Du 21 juin AU 25 juin	Du 28 juin AU 02 juillet	Du 05 juillet AU 09 juillet
Lundi	HO Pastèque BIO (B) Melon BIO		
	PLAT Emincé de veau aux 4 épices VEGE Blanquette de haricots blancs	Ravioli et râpé** (ST) VEGE Raviolis aux légumes	Calamars à la romaine sauce tartare VEGE Pois chiches à la tomate
	ACC Boulghour aux oignons / Carottes sautées		Riz et ratouille
	DESS Brie	Chanteneige BIO (B) Fruit de saison (O)	Camembert (B) Fruit de saison BIO (B, O)
Mardi	HO Repas froid Rôti de bœuf froid sauce barbecue		
	PLAT VEGE Falafels menthe coriandre scc fromage blanc	Sauté de porc (O) VEGE Curry de lentilles	Omelette BIO du chef (B, O) VEGE Haricots rouges au cumin
	ACC Salade de pâtes au basilic / Salade de haricots verts	Courgettes à l'ail / Purée de pommes de terre	Poêlée de poivrons / Pommes de terre sautées
	DESS Petit suisse aromatisé BIO (B) Fruit de saison (O)	Fondant de Lozère (O) Fruit de saison BIO (B, O)	Petit suisse sucré (O) Fruit de saison (O)
Mercredi	HO Salade verte (O) Tomates ciboulette (O)		
	PLAT Couscous de poulet Label Rouge ** (O, O) VEGE Couscous végétal	Filet de hoki MSC à la crème (O) VEGE Chili végétarien	
	ACC Semoule et Légumes couscous	Poêlée de tomates / Riz 3 saveurs (O)	
	DESS Vache qui rit BIO (B)	Fromage blanc BIO (B) Fruit de saison (O)	
Jeudi	HO Salade de tomates BIO échalote (B, O) Concombre BIO scc yaourt coriandre		
	PLAT Macaroni à la carbonara ** VEGE Macaroni Carbonara végétale ** VEGAN Macaroni Bolognaise végétale **	Hachis parmentier (bœuf) ** (O, O) VEGE Parmentier de légumes VEGAN Patate douce rôtie aux pois chiches	
	ACC Yaourt nature Local sucré (O) VEGAN Yaourt au soja (O) Fruit de saison BIO (B, O)	Gâteau pâte à tartiner (anniversaire) (O)	
	DESS Cake tomate olives du chef (O)		
Vendredi	HO Poisson frais sauce crème	REPAS DE FIN D'ANNÉE	
	PLAT VEGE Quinoa (plat)	VEGE	
	ACC Haricots verts BIO persillés / Lentilles BIO (B)		
DESS Cantal AOP (O)			



BEZIERS – Menus Scolaires

		semaine 1 Du 21 juin AU 25 juin					semaine 2 Du 28 juin AU 02 juillet					semaine 3 Du 05 juillet AU 09 juillet							
		Recette	Gamme utilisée 1 à 5	Local	Bio	Label (signes de qualité)	Maison	Recette	Gamme utilisée 1 à 5	Local	Bio	Label (signes de qualité)	Maison	Recette	Gamme utilisée 1 à 5	Local	Bio	Label (signes de qualité)	Maison
LUNDI	Entrée	Pastèque BIO Melon BIO	1 1	X X	X X														
	Plat	Emincé de veau aux 4 épices	1	X		VBF	X	Ravioli et râpé** (ST)	2					Calamars à la romaine sauce tartare	3				
	Plat végété	Blanquette de haricots blancs	1				X	Raviolis aux légumes	2					Pois chiches à la tomate	1				X
	Garniture/ /Garniture	Boulghour aux oignons / Carottes sautées	1				X							Riz et ratouille	1				X
	Laitage	Brie	1	X			X	Chanteneige BIO	1	X		X		Camembert	1	X			X
	Dessert							Fruit de saison	1	X				Fruit de saison BIO	1	X	X		
	Déco																		
MARDI	Entrée																		
	Plat	Rôti de bœuf froid sauce barbecue	1					Sauté de porc	1	X			X	Omelette BIO du chef	1				X
	Plat végété	fatafats menthe coriandre sœ fromage blanc	3					Curry de lentilles	1				X	Haricots rouges au cumin	1				X
	Garniture/ /Garniture	Salade de pâtes au basilic/ Salade de haricots verts	1				X	Courgettes à l'ail / Purée de pommes de terre	1	X			X	Poêlée de poivrons / Pommes de terre sautées	1	X			X
	Laitage	Petit suisse aromatisé BIO	1		X			Fondant de Lozère	1	X				Petit suisse sucré	1		X		
	Dessert	Fruit de saison	1	X				Fruit de saison BIO	1	X	X			Fruit de saison	1	X			
	Déco																		
MERCREDI	Entrée	Salade verte Tomates ciboulette	1 1	X X															
	Plat	Couscous de poulet Label Rouge **	1			LR	X	Filet de hoki MSC à la crème	3			MSC	X						
	Plat végété	Couscous végétal	1				X	Chili végétarien	1				X						
	Garniture/ /Garniture	Semoule et Légumes couscous	1				X	Poêlée de tomates / Riz 3 saveurs	1	X			X						
	Laitage	Vache qui rit BIO	1		X			Fromage blanc BIO	1		X								
	Dessert							Fruit de saison	1	X									
	Déco																		
JEUDI	Entrée							Salade de tomates BIO échalote	1		X								
	Plat	Macaroni à la carbonara **	3				X	Concombre BIO sœ yaourt coriandre	1		X		X						
	Plat végété	Macaroni Carbonara végétale **	1				X	Hachis parmentier (bœuf) **	1			VBF	X						
	Plat Végan	Macaroni Bolognaise végétale **	1				X	Parmentier de légumes	1				X						
	Garniture/ /Garniture		1				X	Potato douce rôtie aux pois chiches	1				X						
	Laitage	Yaourt nature Local sucré	1	X															
	Végan	Yaourt au soja	1																
	Dessert	Fruit de saison BIO	1	X	X			Gâteau pâte à tartiner (anniversaire)	1				X						
Déco																			
VENDREDI	Entrée	Cake tomate olives du chef	1				X												
	Plat	Poisson frais sauce crème	1				X												
	Plat végété	Quinoa (plat)	1				X												
	Garniture/ /Garniture	Haricots verts BIO persillés / Lentilles BIO	3																
	Laitage	Cantal AOP	1			AOP													
	Dessert																		
	Déco																		

Signes de qualité	
	AOP: Appellation d'Origine Protégée
	IGP: Indication Géographique Protégée
	BBC: Bleu Blanc Cœur
	LR: Label Rouge
	VBF: Viande bovine française
	RAV: Race A Viande
	MSC: Pêche durable
	BIO: Produit d'origine Biologique
Gammes	
1:	Frais
2:	Conserves
3:	Surgelés
4:	4ème gamme
5:	5ème gamme