

## 1Béziers Sco AMANDIERS

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2022-40	lun. 03 oct.	COURGETTES RÂPÉES	P											P	P			
		Radis croc'sel																
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P									
		CHAMPIGNONS PERSILLÉS		T				T	T	T	T			T	T	P		
		LENTILLES AU JUS		P				T	T				T	T				
		Fruit local																
	mar. 04 oct.	Carottes Râpées												T	P	P		
		Melon HO																
		Boulettes végétales		P				P	T	T		T	T	T				
		Emincé de boeuf aux oignons		P				T	T				T					
		Macaronis BIO		P														
		TOMATE PROVENÇALE	P	P	T			T	T	T	T	T	T	T	T	P	T	
		Fromage frais fondu Fraidou	P															
		jeu. 06 oct.	Galette végétale	P	P				T	T	T				T			
			Sauté d'agneau au thym		P				T	T				T	P		P	
			GRATIN DE COURGES	P											T		P	
	Riz Pilaf			T				T	T					T				
	Plateau de Fromages		P															
	Yaourt au Soja							P										
	FLAN VANILLE		P														T	
	Fruit local																	
	ven. 07 oct.	SALADE DE CHOUX FLEURS BIO													P	P		
		SALADE DE TOMATES BIO													P	P		
		Lasagnes au saumon épinards **	P	P					T				T					
		Lasagnes maison de légumes	P	P					T				T					
		Coulommiers	P															
		Fruit local																

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.  
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

## 1Béziers Sco AMANDIERS

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2022-41	lun. 10 oct.	CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE											P	P	P		
		MACÉDOINE VINAIGRETTE		T			T	T					T	P	P		
		Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P			T	P	T		T		T				
		EMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE SAFRANÉE	P	P								T					
		Julienne de légumes		T			T	T	T	T	T		T	T	P		
		RIZ BASMATI															
		YAOURT NATURE BIO	P														
		mar. 11 oct.	CHOU CHINOIS EN SALADE		T				T	T					T	P	P
	Tomate en Salade														P	P	
	Boulettes de blé façon thaï			P				P	T	T			T	T			
	Sauté de porc sauce soja et miel		P	P									T				
	Brunoise de légumes		P	T				T	T	T	T	T		P	T	P	
	NOUILLES CHINOISES		P														
	Brie BIO		P														
	jeu. 13 oct.		Cuisse de poulet à la crème (label rouge)	P	P									T			
		Nuggets végétal		P				T	T	T		T		P			
		Julienne de légumes		T				T	T	T	T	T		T	T	P	
		POTATOES ET KETCHUP															
		FROMAGE BLANC BIO	P														
		Yaourt au Soja						P									
		Brownies maison et sa crème anglaise	P	P	P			T	P								T
		Fruit local															
	ven. 14 oct.	Falafels menthe coriandre		P									T				
		Filet de poisson sauce aux crevettes	P	P				T	T	P	P	T	T	T		T	
		EPINARDS HACHÉS À LA CRÈME	P	P									T	T			
		SEMOULE BIO		P													
		Fromage type Mimolette	P														
		Kiwi															

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

## 1Béziers Sco AMANDIERS

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2022-42	lun. 17 oct.	Galette de quinoa à la provençale		P			T	T	T				T				
		RÔTI DE PORC AU JUS		P			T	T				T					
		Carottes Fraîches sautées		T			T	T	T	T	T			T	T	P	
		Petits Pois au Jus		P			T	T					T	T			
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit local															
	mar. 18 oct.	CÉLERI RÂPÉ BIO							P						P		
		SALADE VERTE BIO													P	P	
		Tortellini BIO épinard sauce tomate	P	P				T	P					T			
		Fromage type Mimolette	P														
	jeu. 20 oct.	Boulettes végétales		P				P	T	T		T	T	T			
		Sauté de veau sauce safrané	P	P				T	T	P			T	T			
		FLAGEOLETS PERSILLÉS		T				T	T	T	T	T		T	T	P	
		JARDINIÈRE DE LÉGUMES		T				T	T					T		P	
		Bûche du pilat	P														
		Yaourt au Soja						P									
		Fruit BIO local															
	ven. 21 oct.	FILET DE HOKI SAUCE CORAIL	P	P				T	T	P	P	P	T	P			
		Galette végétale	P	P				T	T	T				T			
		COURGETTES PERSILLÉES	P	T				T	T	T	T	T		T	T	P	
Pâtes			P					T									
P'TIT COTTENTIN NATURE		P															
Fruit BIO local																	

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

## 1Béziers Sco AMANDIERS

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2022-43	lun. 24 oct.	Galette végétale	P	P			T	T	T				T				
		Paupiette de Veau au Jus		P			T	T					T				
		HARICOTS BLANCS AU JUS		P			T	T					T	T			
		JEUNES CAROTTES AU JUS		P									T	T			
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit local															
	mar. 25 oct.	Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P								
		ENDIVES BRAISÉES		P			T	T					T				
		Semoule		P													
		Tomme grise d'Auvergne	P														
		Fruit local															
	jeu. 27 oct.	Betteraves BIO au citron et basilic													P	P	
		SALADE VERTE BIO													P	P	
		Sauce carbonara aux lardons *	P	P									T				
		Sauce carbonara végétale															
		Macaronis		P													
		Fruit local															
	ven. 28 oct.	Nuggets végétal		P				T	T	T		T		P			
		Poisson Pané		P													
		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS															
PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO		P													T		
Vache Picon		P															
Donuts		P	P					P									

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service