



BEZIERS - Menus Scolaires

* Les allergènes sont disponibles sur l'application We Lunch

	Du 02 au 06 octobre	Du 09 au 15 octobre	Semaine du goûts Du 16 au 22 octobre	Vacances scolaires Du 23 au 27 octobre	Vacances scolaires Du 30 octobre au 03 Novembre
Lundi	<p>MO. Radis croc sel</p> <p>PIAT. Omelette du chef BIO 1 B</p> <p>VEGE. Omelette du chef BIO</p>	<p>VEGE. Rôti de porc au jus</p> <p>VEGE. Galette quinoa à la provençale</p>	<p>L'ouïe</p> <p>Chips Tortillas</p> <p>Houmous</p> <p>VEGE. Escalope viennoise et citron</p> <p>VEGE. Haricots rouges sauce tomate</p>	<p>VEGE. Sauce carbonara *</p> <p>VEGE. Sauce mexicaine</p>	<p>VEGE. Sauté de volaille aux 4 épices label rouge</p> <p>VEGE. Quenelles sauce tomate 1</p>
	<p>ACC. Purée de potiron</p> <p>RI. Pommes de terre persillées</p> <p>DESS. P'tit cottentin nature</p>	<p>Carottes sautées / Petits pois au jus</p> <p>Edam</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Epinards hâchés et croûtons</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt nature BIO + Biscuit B</p>	<p>Macaronis + râpé</p> <p>Yaourt nature BIO B</p> <p>Fruit de saison B</p>	<p>Jardinières de légumes</p> <p>Pâtes</p> <p>Carré de fromage fondu B</p> <p>Fruit de saison BIO B</p>
	<p>MO. Carottes râpées</p> <p>PIAT. Concombre en salade</p> <p>VEGE. Boulettes de bœuf au jus</p> <p>PIAT. Pavé fromager</p>	<p>Salade verte fraîches</p> <p>Céleris râpés</p> <p>Tortellini épinard sauce tomate **</p> <p>Tortellini épinard sauce tomate **</p>	<p>La vue</p> <p>Betterave</p> <p>Merguez à l'orientale</p> <p>Boulettes végétales</p>	<p>Omelette du chef BIO B</p> <p>VEGE. Omelette du chef BIO B</p>	<p>Parmentier de courges végétal ** 1</p> <p>Parmentier de courges végétal ** 1</p>
Mardi	<p>ACC. Choux braisé</p> <p>RI. Polenta</p> <p>DESS. Saint Paulin</p>	<p>Yaourt nature BIO B</p>	<p>Tomates provençales</p> <p>Pâtes tricolores</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Jeunes carottes</p> <p>Semoule</p> <p>Mimolette + pain complet</p> <p>Compote de pommes BIO B</p>	<p>Vache qui rit BIO B</p> <p>Fruit de saison BIO B</p>
	<p>MO. Sauté d'agneau au curry</p> <p>PIAT. Sauce mexicaine 1</p>	<p>VEGE. Filet de lieu sauce oseille</p> <p>VEGE. Omelette du chef</p>	<p>Le goût</p> <p>Radis croc sel</p> <p>Tajine de bœuf aux fruits secs 1 2</p> <p>VEGE. Tajine de pois chiches</p>	<p>VEGE. Filet de poulet rôti aux herbes label rouge 1</p> <p>VEGE. Picoussel sauce tomate</p>	<p>1er Novembre</p>
	<p>ACC. Carottes fraîches persillées</p> <p>RI. Pâtes</p> <p>DESS. Tomme blanche + Pain complet BIO</p> <p>Fruit de saison BIO B</p>	<p>Haricots verts persillés / Boulghour BIO</p> <p>P'tit cottentin nature</p> <p>Gâteau maison aux pépites de chocolat 1</p>	<p>Brocolis meunière</p> <p>Semoule BIO au curcuma B</p>	<p>Courgettes au cumin</p> <p>Pommes paillason</p> <p>Lou Mirabel</p>	
Jeudi	<p>MO. Tomate salade</p> <p>PIAT. Céleri râpés</p> <p>VEGE. Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>VEGAN. Lentilles oignons 1</p> <p>VEGAN. Ratatouille fraîches / Riz camarguais 1 2</p> <p>Fruit de saison BIO B</p>	<p>Salade d'endives / Chou chinois en salade</p> <p>Sauté de veau sauce safrané 1</p> <p>VEGE. Pois chiches sauce safrané 1</p> <p>VEGAN. Pois chiches sauce safrané 1</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Riz camarguais 1 2</p> <p>Fruit de saison BIO B</p>	<p>L'odorat</p> <p>Salade verte / Courgettes râpées</p> <p>Choucroute de volaille 1</p> <p>VEGE. Galette végétale</p> <p>VEGA. Galette végétale (chou braisé)</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Fruit BIO de saison B</p> <p>Friand au fromage</p>	<p>Salade verte</p> <p>Betterave curcuma</p> <p>Paupiette de veau au jus 1</p> <p>VEGE. Haricots rouges à la tomate</p> <p>VEGAN. Haricots rouges à la tomate</p> <p>Endives braisés</p> <p>Boulghour</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Salade d'endives vinaigrette</p> <p>Sauté d'agneau sauce tomate 1</p> <p>VEGE. Kefta végétal menthe coriandre 1</p> <p>VEGAN. Kefta végétal menthe coriandre 1</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Compote de pommes BIO B</p>
	<p>MO. Filet de hoki aux 4 épices</p> <p>PIAT. Tortillas pommes de terre et oignons</p>	<p>Paupiette de saumon sauce crème 1</p> <p>VEGE. Haricots rouges à la tomate</p>	<p>Rillettes de thon et crackers</p> <p>VEGE. Lentilles au curry 1</p>	<p>Filet de lieu frais sauce curry</p> <p>VEGE. Nuggets végétaux</p>	<p>VEGE. Colin sauce crème ciboulette</p> <p>VEGE. Omelette du chef</p>
	<p>ACC. Légumes façon wok</p> <p>RI. Semoule BIO B</p> <p>RI. Yaourt nature</p> <p>DESS. Fougasse à la fleur d'oranger 1</p>	<p>Choux fleurs béchamel</p> <p>Pâtes B</p> <p>Brie + pain complet BIO</p> <p>Fruit de saison BIO B</p>	<p>Dips de carottes fromage blanc</p> <p>Potatoes</p> <p>Plateau de fromage + pain complet BIO B</p>	<p>Haricots verts BIO persillés / Purée de pommes de terre BIO B</p> <p>Vache Picon B</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Fondus de poireaux</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p>

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU...



* Contient du porc
** Plat complet