



* Les allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur <http://beziers.kiosquecatering.com>

	Du 30 mai au 03 juin	Du 06 juin au 10 juin	La fête des fruits et légumes frais Du 13 juin au 17 juin	Du 20 juin au 24 juin	Du 27 juin au 01 juillet
Lundi	<p>Colombo de porc *</p> <p>VEGE Boulettes végétales</p>	<p>Pentecôte</p>	<p>Sauté de porc au miel *</p> <p>VEGE Picaussel à la tomate</p>	<p>Tortellini épinard BIO sauce verte **</p> <p>VEGE Tortellini épinard BIO sauce verte **</p>	<p>Cordon bleu et ketchup</p> <p>VEGE Pavé fromager et ketchup</p>
	<p>Ratatouille BIO /</p> <p>Riz pilaf BIO camarguais</p> <p>Chaource AOP</p> <p>Compote maison</p>		<p>Haricots verts BIO persillées /</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Yaourt nature local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carré fromage fondu + pain complet BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petits pois au jus</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Brie + pain complet BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Mardi	<p>Carottes râpées BIO /</p> <p>Chou blanc vinaigrette BIO</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>VEGE Tajine de pois chiches</p>	<p>Salade verte BIO /</p> <p>Betterave au curcuma BIO</p> <p>Saucisse de Toulouse *</p> <p>VEGE Pâtes à la mexicaine</p>	<p>Concombre menthe /</p> <p>Salade verte</p> <p>Ravioles fromage au curry **</p> <p>VEGE Ravioles fromage au curry **</p>	<p>Pastèque BIO /</p> <p>Melon BIO</p> <p>Rôti de volaille mayonnaise label rouge</p> <p>VEGE Tortilla de pommes de terre oignons</p>	<p>Carottes râpées /</p> <p>Céleris sauce cocktail</p> <p>Omelette du chef BIO</p> <p>VEGE Omelette du chef BIO</p>
	<p>Jardinière de légumes</p> <p>Boullghour</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Julienne de légumes</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Plateau de fromages + pain complet BIO</p>	<p>Camembert BIO + pain complet BIO</p>	<p>Salade de pois chiches (accompagnement)</p> <p>Vache picon</p> <p>Repas froid</p>	<p>Jardinière de légumes /</p> <p>Farfalles</p> <p>Edam</p>
Mercredi	<p>Paupiette de veau à la crème</p> <p>Panés de blé fromage et épinard</p> <p>VEGE Poêlée de poivrons /</p> <p>Semoule</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Moussaka de courgettes ** du chef</p> <p>Galette végétale sauce crème</p> <p>et courgettes persillées</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Carre de l'Est</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Pastèque BIO</p> <p>Melon BIO</p> <p>Sauté d'agneau à la tomate</p> <p>Lentilles aux oignons</p> <p>VEGE Trio de légumes (salsifis, courgettes, carottes)</p> <p>Pâtes tricolores</p> <p>Bûche de pilat</p>	<p>Rôti de porc au jus *</p> <p>VEGE Falafels menthe coriandre sse fromage blanc</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Riz pilaf</p> <p>P'tit cottentin nature</p> <p>Compote pommes BIO</p>	<p>Brandade de morue **</p> <p>VEGE Parmentier végétal</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
	<p>Tomates croc sel BIO</p> <p>Concombre BIO</p> <p>Sauté de volaille label rougeaux 4 épices</p> <p>VEGE Chakalaka végétal</p> <p>VEGAN Chakalaka végétal</p> <p>Brocolis à la béchamel /</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Yaourt nature</p> <p>VEGAN Yaourt au soja</p>	<p>Salade de maïs curry</p> <p>Bœuf stroganoff</p> <p>VEGE Pois chiches à la tomate</p> <p>Pois chiches à la tomate</p> <p>Poêlée de légumes (Haricots verts, poivrons)</p> <p>Pennes</p> <p>VEGAN Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade mexicaine (haricots blancs, maïs)</p> <p>Daube de bœuf provençale</p> <p>VEGE Choux fleurs façon bolognaises</p> <p>VEGO Choux fleurs façon bolognaises</p> <p>Poêlée de poivrons /</p> <p>Boullghour</p> <p>VEGAN Fruit de saison BIO</p>	<p>Tomate BIO au basilic /</p> <p>Radis BIO croc sel</p> <p>Rôgout de bœuf</p> <p>VEGE Dahl de lentilles</p> <p>VEGO Dahl de lentilles</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte /</p> <p>Macedoine vinaigrette</p> <p>Sauté de veau à l'estragon</p> <p>VEGE Boulettes de pois chiches</p> <p>VEGO Boulettes de pois chiches</p> <p>Haricots beurrés à l'ail /</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>VEGAN Yaourt au soja</p>
Jeudi	<p>Filet de lieu frais sauce estragon</p> <p>VEGE Haricots rouges au cumin</p> <p>Ratatouille</p> <p>Tortis BIO</p> <p>Tomme Lozère + pain complet BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de hoki sauce oselle</p> <p>VEGE Galette sarrasin lentilles poireaux</p> <p>Beignets de choux fleurs /</p> <p>Blé</p> <p>Vache qui rit BIO</p>	<p>Seiches armoricaine</p> <p>VEGE Galette végétales</p> <p>Gratin de courgettes /</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Petit suisse BIO nature</p>	<p>Filet de lieu sauce rouille</p> <p>VEGE Boulettes de blé façon thaï</p> <p>Aubergines à la tomates</p> <p>Haricots blancs au jus</p> <p>Petit suisse aromatisé BIO</p> <p>Gâteau maison à la banane</p>	<p>Repas fin d'année</p>

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU...



LOCAL



BIO



MAISON

* Contient du porc
** Plat complet