

* Les allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur <http://ville-beziers.fr>

		Du 05 juin au 09 juin	Du 12 juin au 16 juin	Du 19 juin au 23 juin	Du 26 juin au 30 juin	Du 03 juillet au 07 juillet
Lundi	HO		Macédoine vinaigrette Céleri Mayonnaise			
	PLAT	Omelette du chef BIO	Salades de pâtes jambon blanc et beurre	Nuggets de volaille	Tortellini épinards et râpé **	Sauté de volaille label rouge aux 4 épices
	VEGE	Omelette du chef BIO	VEGE Pâtes mimosa **	VEGE Nuggets végétaux	VEGE Tortellini épinards et râpé **	VEGE Pavé fromager et ketchup
	ACC	Ratatouille fraîche / Riz camarguais BIO Lou Mirabel + pain complet BIO Compote maison	Repas froid	Purée de carottes Purée de pommes de terre Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO	Brie + pain complet BIO Fruit de saison BIO	Semoule BIO Haricots verts persillés BIO Carré fromage fondu+ pain complet BIO Fruit de saison BIO
Mardi	HO	Carottes râpées/ Chou blanc vinaigrette	Salade verte BIO Betterave au curcuma BIO	Concombre en salade / Salade verte		Carottes râpées / Céleris sauce cocktail
	PLAT	Cordon bleu	Picaussel sauce tomate	Sauté de veau aux olives		Sauté de bœuf bourguignon
	VEGE	Boulettes de blé façon thaï	VEGE Picaussel sauce tomate	VEGE Dahl de lentilles	VEGE	VEGE Omelette du chef BIO
	ACC	Jardinière de légumes Pâtes BIO Chanteneige	Poêlée de légumes Lentilles Plateau de fromages + pain complet BIO	Piperade Pâtes BIO Camembert + pain complet BIO	REPAS PIQUE NIQUE	Jardinière de légumes / Pâtes BIO Lou Mirabel
Mercredi	HO			Pastèque BIO Melon BIO		
	PLAT	Paupiette de veau à la crème	Colombo de volaille label rouge	Saucisse de Lozère *	Sauté d'agneau à la tomate	Filet de lieu sauce rouille
	VEGE	Tajine de pois chiches	VEGE Omelette du chef BIO	Chakalaka végétal	VEGE Haricots rouges au cumin	VEGE Parmentier végétal **
	ACC	Blettes à la tomate Semoule BIO Coulommiers Mousse au chocolat	Ratatouille fraîche Riz camarguais Fromage les fripons Fruit de saison BIO	Trio de légumes (courgettes, salsifis, carottes) Bouloghour P'tit cotentin nature	Tomates provençales Riz pilaf Tomme noire Fruit de saison BIO	Purée de courgettes Purée de pommes de terre Mimolette Fruit de saison BIO
Jeudi	HO	Tomates croc sel BIO Concombre BIO	Salade mexicaine (haricots blancs, maïs)	Gaspacho	Tomate au basilic / Radis croc sel	Salade verte / Macédoine vinaigrette
	PLAT	Sauté de bœuf façon bourguignon	Stifado de bœuf	Boulettes de bœuf à la provençale	Omelette BIO du chef	Rougail de saucisse de porc *
	VEGE	Lentilles oignons	VEGE Pois chiches sauce tomate	VEGE Boulettes de pois chiches	VEGE Omelette BIO du chef	VEGE Boulettes de pois chiches
	ACC	Brocolis persillés/ Bouloghour BIO Yaourt nature VEGAN Yaourt au soja	Haricots verts à l'ail Pommes de terre sautées Fruit de saison BIO	Menu ROUGE Semoule BIO VEGAN Fruit de saison	VEGAN Dahl de lentilles Carottes à l'ail Petits pois au jus Vache Picon VEGAN Yaourt au soja	VEGAN Haricots beurrés à l'ail / Riz camarguais BIO Yaourt nature VEGAN Yaourt au soja
Vendredi	HO	Macédoine mayonnaise Betterave en salade	Pastèque / Melon	Salade de tomates/ Carottes râpées		Pastèque / Melon
	PLAT	Brandade de morue **	Lieu sauce curry (frais)	Seiches armoricaine	Filet de hoki sauce oseille	Œuf dur mayonnaise
	VEGE	Haricots rouges au cumin et purée de pommes de terre	VEGE Blanquette de haricots blancs	VEGE Pané blé fromage épinard	VEGE Quenelles sauce béchamel	VEGE Œuf dur mayonnaise
	ACC	Fruit de saison BIO	Choux fleurs braisés Blé Vache qui rit BIO	Courgettes à l'ail BIO Riz camarguais BIO Yaourt nature local	Tian de légumes Blé Petit suisse aromatisé BIO Gâteau au chocolat maison	Salade de pâtes au basilic (accompagnement) Repas froid Compote de pommes BIO