

Les allergènes sont disponibles sur l'application we lunch et le site <http://ville-beziers.fr>

		Vacances de Pâques				
		Du 01er avril au 05 avril	Du 08 au 14 avril	Du 15 au 19 avril	Du 22 avril au 26 avril	Du 29 avril au 03 mai
Lundi	HO			Chou blanc frais vinaigrette Carottes râpées		
	PLAT	VEGE 1er Avril	VEGE Omelette BIO du chef	VEGE Sauté d'agneau au curry Pois chiches au curry	VEGE Omelette BIO du chef	VEGE Rigolo au fromage
	ACC.		Epinards hachés BIO à la crème et croûtons Pommes vapeur Lou Mirabel Fruit de saison	Légumes façon wok Semoule Fruit de saison BIO	Epinards hachés à la crème Coquillettes Lou Mirabel + pain complet BIO Fruit BIO de saison	Carottes à l'ail / Petits pois au jus Yaourt nature Fruit de saison BIO
	PL.		Houmous		Pizza au fromage	Tomate croc sel BIO
	DESS.					
Mardi	HO			Emincé de volaille label rouge aux olives	Pilons de poulet label rouge	Sauté de veau jus
	PLAT	VEGE Raviolis au bœuf *** + râpé Tortellini épinards sauce tomate + râpé	VEGE Paupiette de veau aux 4 épices Blanquette de haricots blancs	VEGE Omelette BIO du chef	VEGE Tortilla oignons pommes de terre	VEGE Omelette du chef BIO
	ACC.	Pavé frais Flan vanille	Légumes frais en aioli Boulgour Eclair chocolat	Poêlée multicolore Blé Gouda Flan vanille	Légumes couscous Semoule Salade de fruits	Poêlée de légumes Lentilles mijotées aux oignons Bûchette mélangée
	PL.		Salade iceberg Endives en salade	Radis croc sel	Betterave BIO en salade Carottes râpées	
	DESS.					
Mercredi	HO			Hachis Parmentier **	Sauté de bœuf au jus	
	PLAT	VEGE Emincé poulet sauce curry label rouge Omelette BIO du chef	VEGE Sauté de bœuf bourguignon Pois chiches sauce tomate	VEGE Parmentier végétal **	VEGE Mélange mexicaine végétarien	
	ACC.	Blettes à la tomate Purée de pommes de terre BIO Tomme des Pyrénées Fruit de saison	Haricots verts persillés Semoule Fromage blanc nature	Emmental + Pain complet BIO	Tomate provençale Riz camarguais P'tit cottenin nature	
	PL.					
	DESS.					
Jeudi	HO			Emincé de porc aux herbes	Colombo de porc *	Céleri râpé frais BIO sauce cocktail Salade d'endives
	PLAT	VEGE Sauté de bœuf au cumin Pois chiches au cumin	VEGE Blanquette de volaille Label rouge Galette végétale	VEGE Haricots rouges sauce tomate	VEGE Boulettes soja tomate basilic	VEGE Sauté de bœuf aux 4 épices Boulettes de pois chiches
	ACC.	Poêlée de légumes d'hiver Semoule Plateau de fromage + pain complet BIO Yaourt au soja Fruit de saison BIO	Carottes fraîches BIO persillées Riz camarguais Fruit de saison	Printanière de légumes Pâtes Bûchette mélangée Yaourt au soja Fruit de saison BIO	Boulettes soja tomate basilic Carottes fraîches BIO Boulghour Yaourt nature local Yaourt au soja Fruit de saison	Boulettes de pois chiches Haricots beurres à l'ail Riz camarguais BIO Camembert + Pain complet BIO Yaourt au soja
	PL.	Salade verte BIO Chou chinois		Carottes râpées BIO Endives en salade	Salade verte BIO Salade d'endives	Carottes râpées BIO Chou blanc
	DESS.					
Vendredi	HO			Filet de lieu sauce oseille	Calamar à la romaine et citron	Dos de cabillaud sauce curry
	PLAT	VEGE Filet de lieu frais sauce julienne Sauce mexicaine	VEGE Saumon en sauce Sauce mexicaine	VEGE Dahl de lentilles	VEGE Nuggets végétaux	VEGE Haricots rouges sauce tomate
	ACC.	Carottes persillées Riz camarguais BIO Camembert	Pennes BIO Tomme de Lozère + pain complet BIO Fruit de saison	Courgettes fraîches sauce tomate Riz camarguais BIO Yaourt nature BIO	Jardinière de légumes Semoule BIO Gâteau au yaourt du chef	Poêlée de courgettes persillées Pâtes Fromage fondu le carré Fruit de saison
	PL.					
	DESS.					

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU...



* Contient du porc
** Plat complet