



BEZIERS - Menus Scolaires

	Du 04 octobre AU 08 octobre	Du 11 octobre AU 15 octobre	Du 18 octobre AU 22 octobre	Du 25 octobre AU 29 octobre	Du 01 novembre AU 05 novembre
Lundi	HO Radis beurre Carottes râpées à l'orange	Semaine du goût : épices et aromates			1er novembre
	PLAT VEGE Boulettes de pois chiche	VEGE Tortilla de blé haricots rouges	VEGE Rôti de bœuf aux oignons Tajine de pois chiche	VEGE Sauté de veau à la crème Pâtes à la mexicaine	
	ACC Chou braisé / Pommes de terre (façon potée)	Carottes BIO au cumin / Blé	Pommes paillasson / Endives braisées	Carottes sautées BIO / Haricots blancs à la tomate	
ISS Crème au chocolat BIO	P'tit Cotentin ail et fines herbes Salade d'agrumes à la menthe	Faiselle BIO Fruit de saison	Yaourt nature Fruit de saison		
HO Salade verte BIO Céleri rémoulade BIO	Velouté de champignons curry doux	Salade verte / Fenouil à l'orange			
Mardi	PLAT VEGE Sauté de bœuf aux oignons Boux fleurs à la bolognaise de lentilles	VEGE Sauté de volaille aux 4 épices Dahl de lentilles	VEGE Sauté de volaille au paprika Galette de blé fromage légumes	VEGE Sauce bolognaise (bœuf) Picaussel à la tomate	VEGE Emincé de dinde marengo Chakalaka
	ACC Eibly / Poêlée de navets Camembert	Semoule BIO safranée / Gratin de courgettes Plateau de fromage	Lentilles BIO au jus / Carottes sautées Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur	Spaghetti BIO (et râpé) Trio de légumes (carottes, saisisifs, courgettes) Tomme de Lozère Liégeois chocolat	Haricots verts persillés / Coquillettes Yaourt nature BIO Fruit de saison
	HO Cake au potiron maison			Salade coleslaw (chou, carotte) Salade d'endives vinaigrette	Pizza au fromage du chef
Mercredi	PLAT VEGE Blanquette de volaille Label Rouge Pavé fromager	VEGE Beignets de calamars sauce tartare Nuggets végétal	VEGE Moussaka de courgettes du chef ** Moussaka de courgettes végétale	VEGE Palette de porc dijonnaise* Tortilla de blé farcis haricots rouges	VEGE Sauté de veau au jus Omelette du chef
	ACC Courgettes sautées / Haricots rouges à la tomate Vache qui rit BIO	Tomates provençale Polenta Fromage blanc et miel Fruit de saison BIO	Riz pilaf Petit suisse BIO Gâteau du chef aux noisettes	Potatoes / Poêlé de légumes (Haricots verts, petits pois...) Chanteneige BIO	Poêlée bretonne BIO / Boullghour Crème au chocolat
	HO Paupiette de veau à la crème	Salade de tomates au basilic Melon	Salade arlequin / Carottes râpées		Chou chinois BIO en salade Salade de haricots verts
Jeudi	PLAT VEGE Blanquette végétarienne VEGAN Blanquette végétarienne Macaroni BIO / Gratin de choux fleurs Cantal AOP VEGAN Yaourt au soja Fruit de saison	VEGE Chili con carne (paprika) Chili végétarien Chili végétarien Riz de camargue IGP Yaourt à la vanille BIO VEGAN Yaourt lait de coco	VEGE Omelette BIO du chef VEGAN Omelette BIO du chef VEGAN Blanquette de haricots Epinards branche à la crème / Quinoa Emmental	VEGE Blanquette de volaille aux champignons VEGAN Blanquette végétale (haricots blancs) VEGAN Blanquette végétale (haricots blancs) Boullghour BIO Brunoise de légumes Coulommiers VEGAN Yaourt au soja Fruit de saison	VEGE Couscous de poulet Couscous végétarien VEGAN Couscous végétarien Semoule et Légumes couscous Cantal AOP
	ACC				
	HO	Salade de concombre BIO à la menthe Courgettes râpées en salade	Crêpe au fromage	HALOWEEN Soupe de petits pois	
Vendredi	PLAT VEGE Parmentier de colin du chef** Parmentier de légumes	VEGE Lieu noir frais à l'estragon Curry de courge aux lentilles	VEGE Filet de mulot safrané (créée d'Agde) sauce ciboulet Pavé fromager	VEGE Paupiette de saumon sauce tomate Gratin de quinoa	VEGE Brandade de morue du chef** Lentilles à la tomate
	ACC Julienne de légumes Purée de pommes de terre Yaourt local BIO nature Fruit de saison	Purée de panais aux herbes fraîches Polenta Gâteau du chef aux spéculoos	Haricots verts BIO persillés Coquillettes Yaourt aromatisé	Purée de courge BIO Farfalles râpés Beignet aux pommes	Fondues de poireaux Purée de pomme de terre Camembert BIO Fruit de saison
	HO				

