

DU 01 février 2021 AU 26 février 2021

BEZIERS - Menus Scolaires				
		Vacances d'hiver		
	Du 01 février AU 05 février	Du 08 février AU 12 février	Du 15 février AU 19 février	Du 22 février AU 26 février
Lundi	Mâche Chou rouge émincé en salade Rôti de porc au jus VEGE Galette sarrasin lentilles poireaux	Soupe de légumes frais Bœuf braisé sauce barbecue VEGE Pavé fromager	Poulet rôti Label Rouge VEGE Galette provençale	Sauté de veau forestière VEGE Pané blé épinards
	Purée de lentilles corail / Haricots verts Carré frais BIO	Purée de pomme de terre du chef / Navets au jus Fruit de saison BIO	Purée de courge fraîche BIO / Quinoa BIO Bûchette mélangée Fruit de saison	Poêlée campagnarde / Pomme boulangère Fromage blanc BIO Gâteau d'anniversaire
	Crêpe au fromage CHANDELEUR Sauté de bœuf au jus VEGE Aiguillette panée blé emmental	NOUVEL AN CHINOIS Sauté de volaille Label Rouge à l'ananas VEGE Boulettes de pois chiches	Salade arlequin BIO Chou blanc BIO mayonnaise Calamars à la romaine sauce tartare VEGE Samoussa de légumes	Pamplemousse Chou chinois en salade Cuisse de poulet sauce crème Label Rouge VEGE Haricots rouges au cumin
Mardi	Epinards hachés BIO à la crème et Riz Crêpe au chocolat	Riz et Wok de légumes Camembert BIO Gâteau noix de coco du chef	Flan de légumes / Riz safrané MARDI GRAS Beignets de carnaval	Carottes fraîches BIO persillées / Penne BIO Yaourt nature
	Brocolis au sésame Blanquette de veau VEGE Pané blé épinards	Sauté d'agneau aux pruneaux VEGE Omelette du chef	Omelette BIO du chef VEGE Omelette BIO du chef	Salade verte Endive en salade Diot savoyard VEGE Boulettes de pois chiches
	Coquillettes BIO / Fondue de poireaux BIO Lou Mirabel Bleu Blanc Cœur	Poêlée de légumes BIO / Flageolet Tomme de Brebis Fruit de saison	Gratin de chou fleur et Pommes de terre Emmental Fruit de saison	Polenta BIO sauce tomate / Pôlée champêtre MENU MONTAGNE Tomme des pyrénées
Mercredi	Soupe de légumes frais Lasagne du chef** VEGE Lasagne de légumes du chef VEGAN Lasagne de légumes du chef Printanière de légumes Fruit de saison BIO	Soupe de légumes frais Salade coleslaw BIO Salade verte BIO Couscous VEGE Couscous végétal VEGAN Couscous végétal (Légumes couscous, Semoule) Comté AOP Yaourt au soja	Soupe de légumes frais BIO Rôti de bœuf au jus VEGE Patate douce rôti au pois chiches VEGAN Patate douce rôti au pois chiches Patate douce / Pâte torsadée Mousse au chocolat du chef Crème dessert chocolat au soja	Soupe de légumes frais BIO Hachis Parmentier du chef** VEGE Hachis végétal du chef** VEGAN Hachis végétal du chef** Salsifis au jus Fruit de saison
	Parmentier de poisson MSC du chef** VEGE Pois chiches sauce tomate	Filet de Mulet (Criée Agde) sauce safranée VEGE Nugget's végétal	Pavé de saumon sauce aurore VEGE Boulettes tomate mozzarella	Dos de lieu frais à l'estragon VEGE Falafels menthe coriandre
	Chou fleur persillé Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Haricots verts à l'ail / Ebly Yaourt nature Fruit de saison BIO	Boughour BIO / Flan de légumes BIO Cantal AOP	Riz de Camargue / Brunoise de légumes Encalat du Larzac Fruit de saison BIO
Jeudi	Vendredi			