

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire
Du 08/01/2024 au 12/01/2024

Menu

api

Lundi

Potage de légumes verts
 Choucroute de Strasbourg
 /Choucroute de la mer
Camembert Bio
 Flan nappé caramel

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
 Bolognaise de **lentilles Bio**
Penne Bio
 Emmental râpé
Banane Bio

Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne - , cornichons
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Sauté de dinde - Sauce champignons
 /Crêpe aux champignons
Haricots verts Bio à l'ail
Le Lozère
 Clémentine

Vendredi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
 Chou fleur Béchamel
 Verre de **lait Bio**
 Galette des rois



LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire
Du 08/01/2024 au 12/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Chou fleur Béchamel	Chou fleur, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Choucroute de Strasbourg	Pomme de terre, Saucisse de Strasbourg, Saucisson à l'ail, Choucroute	
Choucroute de la mer	Pomme de terre, Colin d'Alaska, Choucroute	Poissons
Clémentine	Clémentine	
Crêpe aux champignons	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Emmental râpé	Emmental	Lait
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Galette des rois	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Le Lozère		Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Potage de légumes verts	Oignon, Purée de légumes et pdt, Epinard, Eau, Poireau, Céleri	Céleri, Lait, Sulfites
Pâté de campagne	Pâté de campagne	Lait, Oeufs, Soja
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Oignon, Pomme de terre, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Arôme, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
 Gratin de pommes de terre façon tartiflette
 Compote fraîche **pomme Bio** ananas
Galettes au beurre Bio

Mardi

Potage Bio façon cultivateur
 Jambon blanc Label Rouge
 /Poisson pané 100 % filet MSC - , citron
Coquillettes Bio - , ketchup
 Brie
 Clémentine

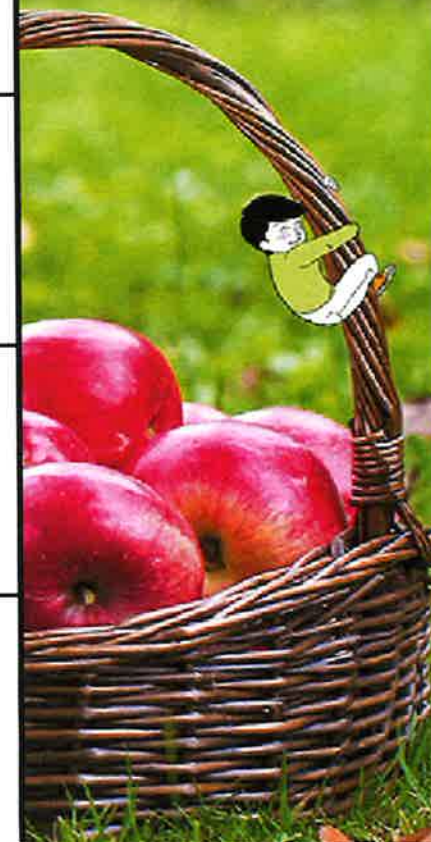
Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
 Hachis parmentier de boeuf
 /Brandade de colin
Edam Bio
 Mousse au chocolat au lait

Vendredi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Médaillon de merlu MSC - Sauce crème
 Carottes HVE
 Petit moulé ail et fines herbes
 Tarte au fromage blanc du chef



LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
, ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Betteraves Bio	Betterave	
Brandade de colin	Ail, Persil, Sel fin, Échalote, Chapelure, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Colin d'Alaska, Purée de légumes et pdt, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Brie	Brie	Lait
Carottes HVE	Carotte, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Clémentine	Clémentine	
Compote fraîche pomme Bio ananas	Ananas, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Galettes au beurre Bio	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Arôme, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Eau, Egrené de boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Médaille de merlu MSC	Merlu	Poissons
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage portion	Lait
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Potage Bio façon cultivateur	Sel fin, Oignon, Purée de légumes et pdt, Céleri, Chou vert, Navet, Poireau, Carotte, Eau	Céleri, Lait, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce crème	Crème fraîche, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Poivre gris	Gluten, Lait
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tarte au fromage blanc du chef	Oeuf liquide entier, Fromage blanc, Sucre semoule, Farine de blé, Fond de tarte brisée	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire
Du 22/01/2024 au 26/01/2024

Menu

api

Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
 Cordon bleu de dinde FR
 /Poisson blanc meunière MSC
 Haricots beurre persillés
 Suisse fruité
 Pomme HVE

Mardi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette
 Omelette du chef au fromage
Torsades Bio - Sauce tomate
 Saint Nectaire AOP
 Flan à la vanille

Mercredi

Jeudi

Salade verte Bio - Vinaigrette
 Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg - , ketchup - , mayonnaise
 /Pain Hot dog - Roulé végétal goût merguez - , ketchup - , mayonnaise
 Frites
 Yaourt cimelait (regional)
 Clémentine

Vendredi

Velouté de potimarron aux 4 épices
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce citron
Haricots verts Bio à l'ail
 Crème anglaise
 Cake au chocolat du chef



LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire
Du 22/01/2024 au 26/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Cake au chocolat du chef	Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Cacao, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Clémentine	Clémentine	
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Flan à la vanille	Flan	Lait, Oeufs
Frites	Frites	
Haricots beurre persillés	Haricot beurre, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail, Eau	
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Emmental, Lait de vache	Lait, Oeufs
Pain Hot dog	Pain hot dog	Gluten
Poisson blanc meunière MSC	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pomme HVE	Pomme	
Roulé végétal goût merguez	Rouleau végétal	Gluten, Soja
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Sauce citron	Crème fraîche, Farine de blé, Concentré de fruit, Huile, Eau	Gluten, Lait, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Saucisse de Strasbourg	Saucisse de Strasbourg	
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Noix, Fenouil, Préparation taboulé , Petit pois, Persil, Semoule de blé, Concentré de fruit	Fruits à coques, Gluten, Sulfites
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Velouté de potimarron aux 4 épices	Courge potimarron, Ail, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc, Mélanges d'épices	Lait, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt cimelait (regional)	Yaourt nature	Lait

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire
Du 29/01/2024 au 02/02/2024



Menu

api

Lundi



Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise
Gratin de gnocchis à la provençale
Gouda Bio 
Compote fraîche **pomme Bio**  

Mardi



Potage de pois cassés
Poisson pané 100 % filet MSC  - , citron
Épinards à la Béchamel
Fromage blanc sucré
Banane Bio 

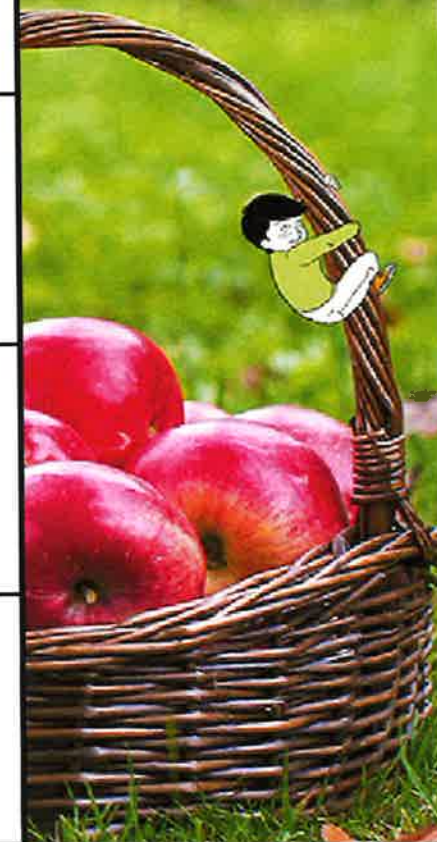
Mercredi

Jeudi

Mélange de **coquillettes Bio** et maïs  - Vinaigrette persillée
Tarte au fromage du chef
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt aromatisé
Pomme Bio 

Vendredi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Aiguillettes de poulet FR  - Sauce colombo
/Morceau de colin - Sauce colombo
Semoule Bio 
Chantilly
Crêpe sucrée



LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire
Du 29/01/2024 au 02/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
Aiguillettes de poulet FR	Aiguillette de poulet	
Banane Bio	Banane	
Chantilly	Chantilly	Lait
Compote fraîche pomme Bio	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Crêpe sucrée	Crêpe	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de gnocchis à la provençale	Gnocchis, Ratatouille , Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Emmental, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Morceau de colin	Colin d'Alaska	Poissons
Mélange de carotte et chou râpé	Carotte, Chou blanc, Persil	
Mélange de coquillettes Bio et maïs	Coquillettes, Échalote, Persil, Maïs, Sel fin	Gluten
Poisson pané 100 % filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pomme Bio	Pomme	
Potage de pois cassés	Sel fin, Ail, Purée de légumes et pdt, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Lait, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten, Moutarde
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tarte au fromage du chef	Emmental, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Épinards à la Béchamel	Epinard, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait