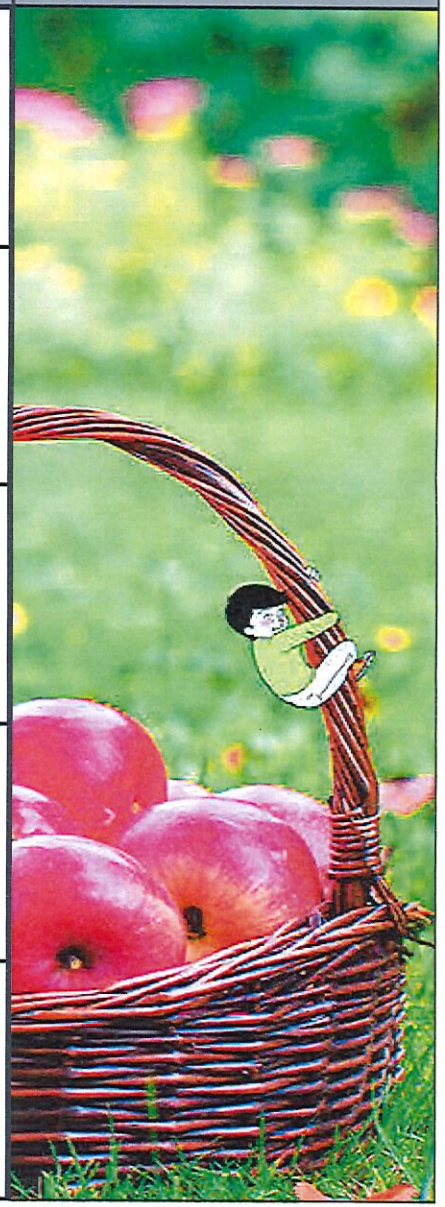
LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire - Du 29/08/2022 au 02/09/2022

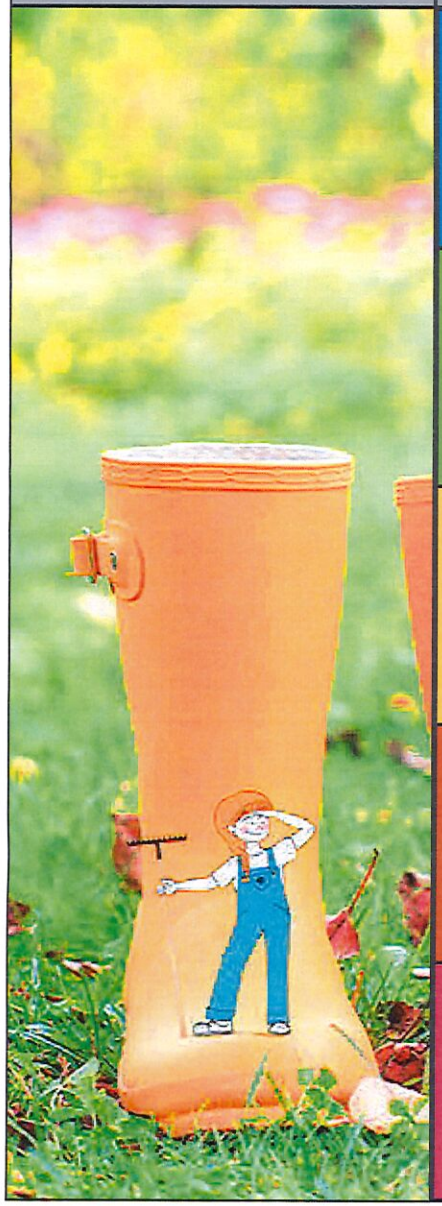
	Menu
	e
Jeudi	**Tomate** - Vinaigrette Rôti de dinde - Sauce mayonnaise /Oeufs durs - Sauce mayonnaise Taboulé (**semoule Bio**) Mousse au chocolat noir Madeleine
Vendredi	Pâté de campagne - , cornichons /Concombre - Sauce Vinaigrette Poisson blanc meunière Ratatouille Crème anglaise Cake au chocolat du chef



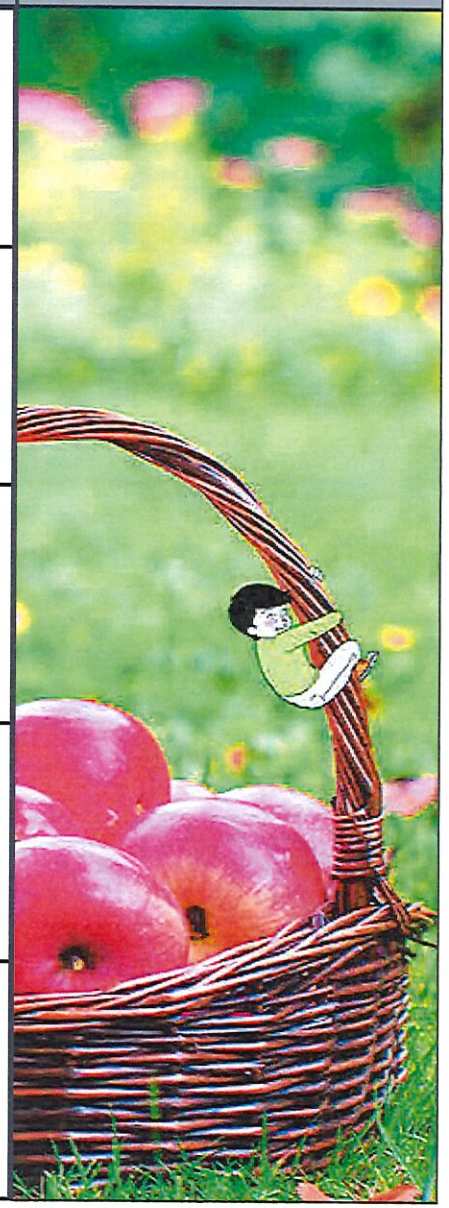
Produit labellisé Bio Plat signature Régional

Nos menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire - Du 05/09/2022 au 09/09/2022



	Menu
Lundi	Pommes de terre - Vinaigrette à l'échalote Emincé de dinde FR - Sauce Marengo /Morceaux de colin - Sauce aux petits légumes Petits pois Yaourt sucré **Pomme Bio**
Mardi	Melon Filet de colin lieu - Sauce au curry Boulghour **Edam Bio** Flan vanille
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - , croûtons nature - Sauce Vinaigrette Lasagnes de boeuf /**Tortelloni Bio** pomodore mozzarelle sauce tomate **Massdam Bio** Raisin blanc
Vendredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Palet végétarien à l'italienne **Haricots verts Bio** persillés Suisse fruité Roulé à la crème pâtissière



Origine France Produit labellisé Bio Régional

Nos menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire - Du 12/09/2022 au 16/09/2022

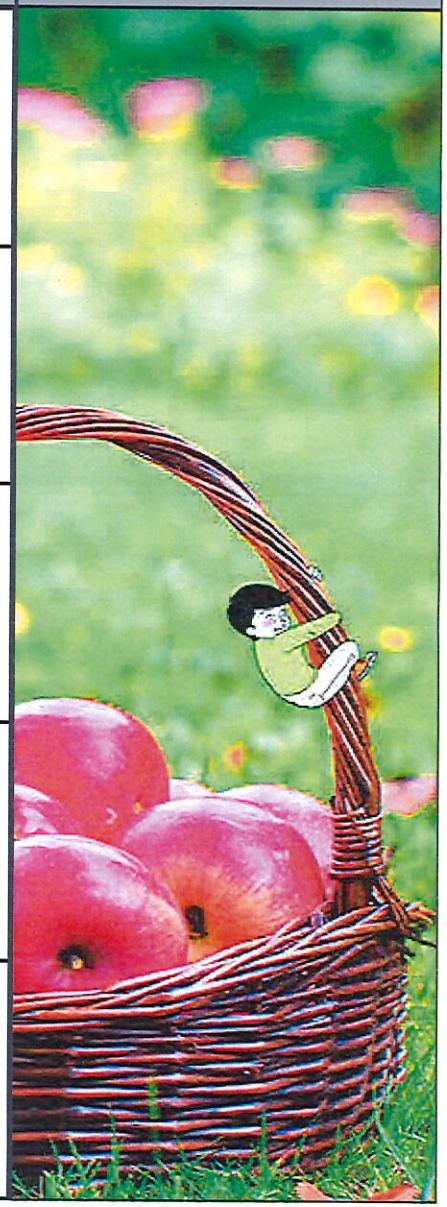
	Menu
Lundi	Pastèque **Saucisse de porc** /Morceaux de colin - Sauce aux petits légumes **Lentilles Bio** au jus **Vache qui rit Bio** Liégeois chocolat
Mardi	perles de pâtes (accompagnement) - , tomates - Vinaigrette au poivron Cordon bleu de dinde FR /Nuggets végétarien de blé Courgettes béchamel **Camembert Bio** Prune
Mercredi	
Jeudi	Saucisson à l'ail - , cornichons /surimi vrac 2kg rouleau - Sauce mayonnaise Tarte au fromage Salade verte - Vinaigrette Suisse fruité **Raisin Bio (régional)**
Vendredi	**Concombre** - Sauce bulgare Cabillaud - Sauce Sétoise Riz de Camarge IGP pilaf **Le Lozère** Compote de fruit Bio

Plat signature · Régional · Produit labellisé · Bio · Origine France

Nos menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire - Du 19/09/2022 au 23/09/2022

	Menu
Lundi	Taboulé **(semoule Bio)** Bio Poisson pané 100 % filet Ratatouille Fromage blanc sucré Nectarine
Mardi	**Carottes** râpées - Vinaigrette à l'échalote Jambon blanc Label Rouge /Nuggets végétarien de blé Purée de pommes de terre **Emmental Bio** Bio Flan nappé caramel
Mercredi	
Jeudi	Pastèque Sauté de **boeuf** - Sauce mode (viande) /Omelette nature Carottes au jus **Vache qui rit Bio** Bio Tarte au flan du chef
Vendredi	Rillettes de porc - , cornichons /**Betteraves Bio** Bio - Vinaigrette persillée Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella Bio **Yaourt régional** sucré Raisin blanc

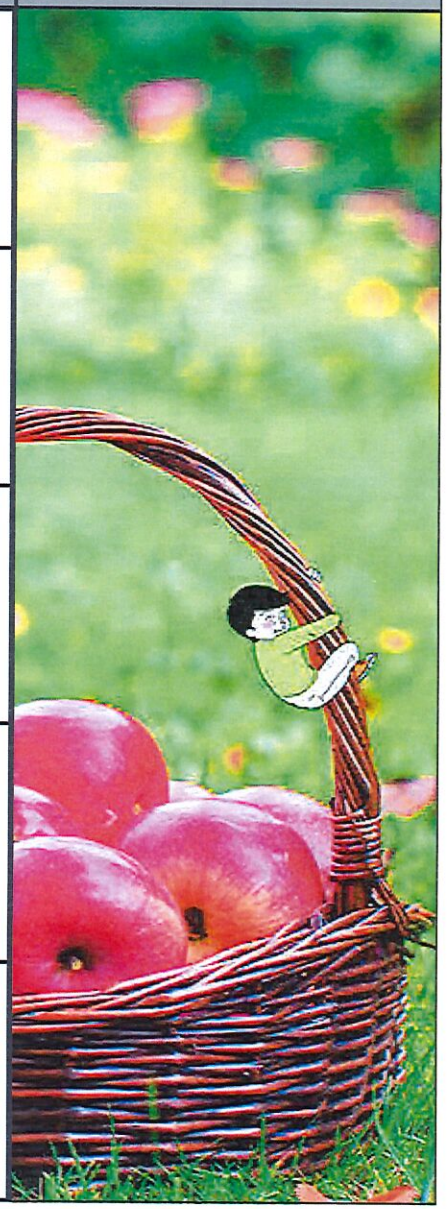


Bio Produit labellisé Régional Origine France Plat signature

Nos menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire - Du 26/09/2022 au 30/09/2022

	Menu
Lundi	Pois chiches - Vinaigrette façon cocktail Paupiette de veau FR - Sauce charcutière /Morceaux de colin - Sauce citron **Haricots verts Bio** Suisse fruité Poire
Mardi	Melon **Omelette nature fraîche** Pommes de terre rôties **Camembert Bio** Mousse au chocolat au lait
Mercredi	
Jeudi	Crêpe au fromage **Rôti de porc** /Poisson pané 100 % filet Duo de carottes et panais Buchette lait mélange Compote fraîche **pomme Bio** framboise
Vendredi	**Tomate** - Vinaigrette au basilic Brandade de colin **Edam Bio** Gaufre liégeoise



Origine France · Produit labellisé · Bio · Régional · Plat signature

Nos menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire - Du 03/10/2022 au 07/10/2022

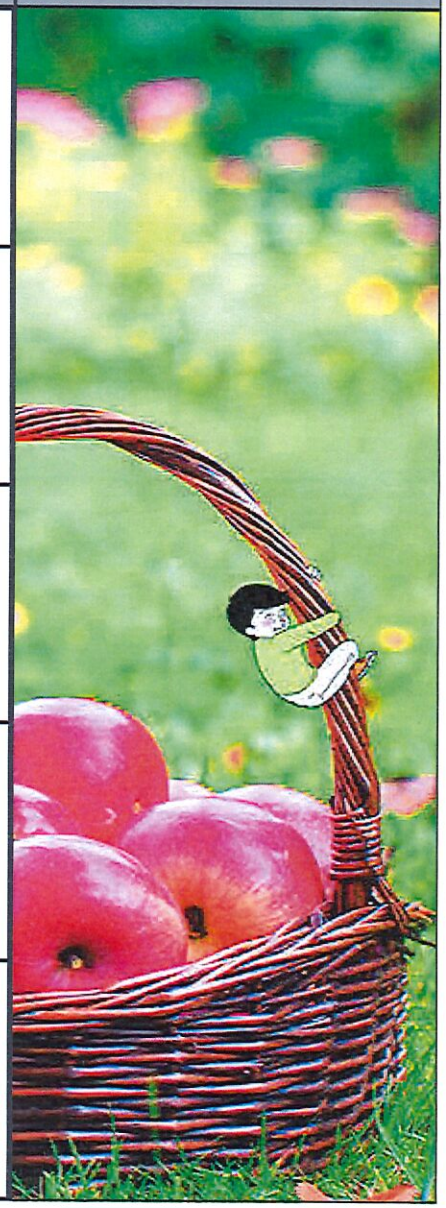
	Menu
Lundi	Salade de mais, tomate et poivron - Vinaigrette Blanc de poulet forme aiguillette - Marinade aux épices /Palet végétarien à l'italienne Ratatouille **Massdam Bio** Prune
Mardi	Lentilles - Vinaigrette aux dés de tomates Beignet de calamars à la romaine Brocolis béchamel Tomme blanche Crème dessert chocolat
Mercredi	
Jeudi	**Carottes** râpées - Vinaigrette persillée Sauté de **porc** - Sauce aux olives /Morceaux de colin - Sauce olives et tomate Pommes de terre noisette **Camembert Bio** Clafoutis aux fruits
Vendredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise **Pennes Bio** semi complètes - Sauce au camembert - , garniture emmental râpé **Yaourt régional** sucré Poire

Plat signature Bio Régional Produit labellisé

Nos menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire - Du 10/10/2022 au 14/10/2022

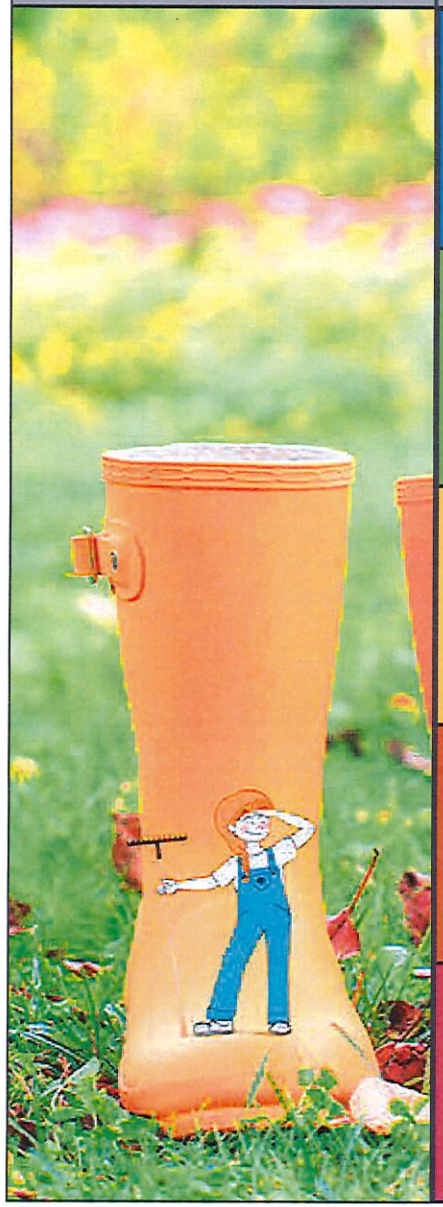
	Menu
Lundi	Tapenade - Toast Haut de cuisse de poulet rôti FR /Filet de colin lieu - Sauce citron **Haricots verts Bio** persillés Chantaillou Beignet pomme
Mardi	Paté de campagne catalan (regional) /**Concombre** - Sauce bulgare **Lentilles Bio** à l'indienne **Riz Bio** créole Brie Kiwi
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Brandade de colin Compote fraîche **pomme Bio** - Biscuit sablé de Retz
Vendredi	**Tomate** - Vinaigrette à l'huile d'olive Morceaux de colin - Sauce à l'oseille **Coquillettes Bio** Saint Paulin Flan chocolat



Plat signature · Origine France · Produit labellisé · Bio · Régional

Nos menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

LIEURAN LES BEZIERS Restaurant scolaire - Du 17/10/2022 au 21/10/2022



	Menu
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette **Saucisse de porc** /Palet végétarien maraîcher Haricots blanc à la tomate Tomme noire IGP Poire
Mardi	Radis rose - , beurre Boulettes de **boeuf Bio** - Façon couscous /Carottes et pois chiche à l'orientale **Semoule Bio** - Légumes couscous Fromage blanc sucré Ananas au sirop
Mercredi	
Jeudi	Chorizo /**Chou blanc Bio** râpé - , et pommes - Vinaigrette Pizza tomate mozzarella et **emmental Bio** Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Yaourt sucré Fruit de saison
Vendredi	Mélange de **carotte et chou Bio** râpé - Sauce mayonnaise Poisson pané 100 % filet Purée de pommes de terre et épinard Gouda Eclair vanille

Bio Plat signature Régional Produit labellisé Origine France

Nos menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.