












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

Menu

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Betteraves Bio	Betterave	
Carottes au jus	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Sel fin	
Carottes râpées	Carotte	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella	Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Mozzarella, Ratatouille, Torti	Gluten, Lait
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Nectarine	Nectarine	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Pastèque	Pastèque	
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Raisin blanc	Raisin	
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille, Sel fin, Thym, Tomate	
Rillettes de porc	Rillettes pur porc	
Sauce mode (viande)	Ail, Arôme, Carotte, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Poivre blanc, Sel fin	Gluten
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé, Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tarte au flan du chef	Farine de maïs, Fond de tarte sucré, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Sucre vanillé	Gluten, Lait, Oeufs
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette persillée	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Eau, Échalote, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt régional sucré	Yaourt nature	Lait

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

apf

Menu

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

 Origine France  Produit labellisé  Bio  Régional  Plat signature

Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine sont d'origine française.

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brandade de colin	Ail, Chapelure, Colin d'Alaska, Eau, Échalote, Fumet de poisson, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Compote fraîche pomme Bio framboise	Concentré de fruit, Framboise, Pomme, Sucre semoule	Sulfites
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Duo de carottes et panais	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Panais, Sel fin	
Edam Bio	Edam	Lait
Gateau emballé indiv.	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots verts persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Melon	Melon	
Morceaux de colin	Colin d'Alaska	Poissons
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait, Oeufs, Soja
Omelette nature fraîche	Omelette	Lait, Oeufs
Paupiette de veau FR	Paupiette de veau	
Poire	Poire	
Pois chiches	Pois chiche	
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pommes de terre rôties	Huile, Pomme de terre	
Rôti de porc	Rôti de porc	
Sauce charcutière	Arôme, Cornichon, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Moutarde, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten, Moutarde
Sauce citron	Concentré de fruit, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tomate	Tomate	
Vinaigrette au basilic	Basilic, Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette façon cocktail	Eau, Huile, Ketchup, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites

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

Menu

Lundi	<p>Salade de maïs, tomate et poivron - Vinaigrette Blanc de poulet forme aiguillette - Marinade aux épices Palet végétarien à l'italienne Ratatouille Massdam Bio Prune</p>	
Mardi	<p>Lentilles Bio - Vinaigrette aux dés de tomates Beignet de calamars à la romaine Brocolis béchamel Tomme blanche Crème dessert chocolat</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>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</p>	
Vendredi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Pennes Bio semi complètes - Sauce au camembert - garniture emmental râpé Yaourt régional sucré Poire</p>	

Plats	Ingrédients	Allergènes
, garniture emmental râpé	Emmental	Lait
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Blanc de poulet forme aiguillette	Sauté de poulet	
Brocolis béchamel	Bouillon de légumes, Brocoli, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Clafoutis aux fruits	Amande, Crème fraîche, Farine de blé, Jaune d'oeuf liquide, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Salade de fruits, Sucre semoule	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Crème dessert chocolat	Crème dessert	Lait
Lentilles Bio	Lentille verte	
Marinade aux épices	Huile, Miel	
Maasdam Bio	Maasdam	Lait
Morceaux de colin	Colin d'Alaska	Poissons
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Palet végétarien à l'italienne	Galette panée	Gluten, Lait, Oeufs
Pennes Bio semi complètes	Huile, Penne	Gluten
Poire	Poire	
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Prune	Prune	
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille, Sel fin, Thym, Tomate	
Salade de maïs, tomate et poivron	Échalote, Maïs, Poivron rouge, Tomate	
Sauce au camembert	Camembert, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Sel fin	Gluten, Lait
Sauce aux olives	Ail, Brunoise de légumes, Eau, Farine de blé, Huile, Muscade, Oignon, Olives noires, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Lait, Oeufs, Sulfites
Sauce olives et tomate	Ail, Brunoise de légumes, Eau, Farine de blé, Huile, Muscade, Oignon, Olives vertes, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc	
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette aux dés de tomates	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Tomate, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette persillée	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt régional sucré	Yaourt nature	Lait

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



Menu

Lundi	<p>Tapenade 🍷 - Toast Haut de cuisse de poulet rôti FR 🇫🇷 - Sauce au jus /Filet de colin lieu 🍷 - Sauce citron Haricots verts persillés 🍷 Chantailiou Beignet pomme</p>	
Mardi	<p>Paté de campagne catalan (regional) 🍷 - , cornichons /Concombre 🍷 - Sauce bulgare Lentilles Bio à l'indienne 🍷 Riz Bio créole 🍷 Brié Kiwi</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Brandade de colin Compote fraîche pomme Bio 🍷 🍷 - Biscuit sablé de Retz</p>	
Vendredi	<p>Tomate 🍷 - Vinaigrette à l'huile d'olive Morceaux de colin 🍷 - Sauce à l'oselle Coquillettes Bio 🍷 Saint Paulin Flan chocolat</p>	



🍷 Plat signature 🇫🇷 Origine France 🍷 Produit labellisé 🍷 Bio 🍷 Régional


Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine sont d'origine française.

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Beignet pomme	Beignet	Gluten, Lait, Oeufs
Biscuit sablé de Retz	Biscuit sablé	Gluten, Lait
Brandade de colin	Ail, Chapelure, Colin d'Alaska, Eau, Échalote, Fumet de poisson, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Brie	Brie	Lait
Chantailou	Fromage portion	Lait
Compote fraîche pomme Bio	Concentré de fruit, Pomme	Sulfites
Concombre	Concombre	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Filet de colin lieu	Colin d'Alaska	Poissons
Flan chocolat	Flan	Lait, Oeufs
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Arôme, Chapelure, Eau, Échalote, Egrené de boeuf, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Sulfites
Haricots verts persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Haut de cuisse de poulet rôti FR	Haut de cuisse de poulet	
Kiwi	Kiwi	
Lentilles Bio à l'indienne	Ail, Coriandre fraîche, Cumin, Curry, Huile, Lentille verte, Noix de Coco, Oignon, Sel fin, Tomate	Fruits à coques
Morceaux de colin	Colin d'Alaska	Poissons
Paté de campagne catalan (regional)	Pâté de campagne	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Riz Bio créole	Huile, Riz indica, Sel fin	
Saint Paulin	Fromage portion	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce au jus	Arôme, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Sauce bulgare	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce citron	Concentré de fruit, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Sauce à l'oseille	Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oseille, Sel fin	Gluten, Lait, Poissons
Tapenade	Ail, Huile, Olives noires, Pain viennois	Gluten
Toast	Pain de mie	Gluten, Lait
Tomate	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à l'huile d'olive	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

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

Menu

Lundi	<p>Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette Saucisse de porc 🍖 /Palet végétarien maraîcher Haricots blanc à la tomate Tomme noire IGP 🍷 Poire</p>	
Mardi	<p>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</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Chorizo /Chou blanc Bio râpé 🌱 , et pommes - Vinaigrette Pizza tomate mozzarella et emmental Bio 🌱 Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Yaourt sucré Fruit de saison</p>	
Vendredi	<p>Mélange de carotte et chou Bio râpé 🌱 - Sauce mayonnaise Poisson pané 100 % filet 🐟 Purée de pommes de terre et épinard Gouda Eclair vanille</p>	



Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
, croûtons nature	Croûton	Gluten
, et pommes	Pomme	
Ananas au sirop	Ananas	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de boeuf Bio	Boulette de boeuf	Soja
Carottes et pois chiche à l'orientale	Ail, Carotte, Farine de blé, Huile, Oignon, Pois chiche, Raz El Hanout, Sel fin, Tomate	Gluten
Chorizo	Chorizo	Gluten, Oeufs
Chou blanc Bio râpé	Chou blanc	
Eclair vanille	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Façon couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Mélanges d'épices, Sel fin, Tomate	Céleri
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gouda	Gouda	Lait
Haricots blanc à la tomate	Ail, Carotte, Farine de blé, Haricot blanc, Huile, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Légumes couscous	Eau, Mélange et poêlée de légumes, Paprika, Tomate	Céleri
Mélange de carotte et chou Bio râpé	Carotte, Chou blanc, Persil	
Palet végétarien maraîcher	Galette végétale	Gluten, Oeufs
Pizza tomate mozzarella et emmental Bio	Emmental, Fond de pizza, Mozzarella, Tomate	Gluten, Lait
Poire	Poire	
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Purée de pommes de terre et épinard	Eau, Epinard, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Radis rose	Radis	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse de porc	Saucisse de Toulouse	
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Semoule de blé	
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait