


## Menu

Lundi	<p>Melon  <b>Lentilles Bio</b> à l'indienne  - Sauce aux épices  Riz de Camargue IGP pilaf   <b>Brique de Lozère</b>   Compote pomme fraise</p>	
Mardi	<p><b>Carottes Bio râpées</b>  - Vinaigrette au sésame  Rôti de boeuf  - Sauce pesto  /Omelette nature  Frites  Saint Nectaire AOP   Abricot</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p><b>Taboulé Bio</b> à la menthe   Emincé de dinde FR  - Sauce olives et tomate  /Boulettes végétariennes  Haricots verts persillés  Brie  Crème dessert vanille</p>	
Vendredi	<p><b>Tomates Bio</b>  - Vinaigrette au basilic  Poisson blanc meunière  - , citron  Courgettes béchamel  Crème anglaise  Gâteau au chocolat du chef</p>	

# LIEURAN LES BEZIERS - Du 04/07/2022 au 08/07/2022

## Menu

Lundi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette ciboulette            Steak haché de boeuf VBF            /Morceaux de colin - Sauce citron            Aubergines à la tomate  <b>Yaourt régional sucré</b>  <b>Orange Bio</b></p>	
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au cumin  <b>Poisson de la criée d'Agde</b> - À l'huile d'olive - , citron  <b>Riz Bio</b> aux petits légumes            Cantal AOP            Cocktail de fruits</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Tomates cerises            Pizza au fromage et lamelle de dinde            /Pizza tomate mozzarella, emmental et chèvre            Salade verte - Vinaigrette            Compote <b>pomme Bio</b>            Madeleine</p>	
Vendredi	<p>Melon            Omelette du chef            Pommes de terre cubes rissolées  <b>Edam Bio</b>            Mousse au chocolat au lait</p>	

