

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 janvier 2021 AU 05 février 2021

Menu scolaire : Extérieur Standard CC BEZIERS

	Du 04 janvier AU 08 janvier	Du 11 janvier AU 15 janvier	Du 18 janvier AU 22 janvier
lundi	Betteraves en salade Bœuf au paprika Pommes de terre persillées Fromage croûlait Compote de poires (ind)	Velouté de potiron Aiguillette de poulet au thym Boulghour Fromage blanc nature Fruit de saison	RACLETTE Salade verte Assortiment de charcuterie */ Charcuterie volaille Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes (ind)
mardi	Salade de lentilles Paupiette de veau au jus Poêlée de légumes et potatoes Edam Fruit de saison	Coleslaw (chou, carottes) Sauté de veau aux poivrons Purée de pommes de terre Chanteneige Mousse au chocolat (ind)	Salade de haricots verts Bœuf bourguignon Semoule Tomme blanche Fruit de saison
mercredi	Salade d'endives sauce tartare Sauté de volaille marengo Jardinière de légumes Vache Picon Brioche des Rois	CROZIFLETTE Croziflette* **/ Croziflette de volaille** Petit suisse aromatisé Compote de pommes bananes (ind)	Salade de pépinettes Cordon bleu de volaille Petits pois à la barigoule Saint Bricet Flan vanille nappé caramel (ind)
jeudi	Carottes râpées Pavé fromager Blé à la tomate Camembert Fruit de saison	Salade de pois chiches marocaine Omelette Epinards à la crème Bûchette mélangée Fruit de saison	Céléri râpé rémoulade Boulettes de blé façon thaï Purée de courge Yaourt nature
vendredi	GALETTE DES ROIS Salade verte Raviolis au saumon Yaourt nature Galette des rois	Salade de maïs au curry Poisson pané Gratin de poireaux Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Gâteau du chef aux pépites de chocolat Salade mexicaine (Haricots rouges...) Filet de lieu sauce corail Poêlée bretonne P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit de saison
	Du 25 janvier AU 29 janvier	Du 01 février AU 05 février	Du 08 février AU 12 février
lundi	Carottes râpées Sauté de bœuf sauce tomate Riz aux petits légumes Yaourt aromatisé Compote de pommes coings (ind)	Salade de brocolis Filet de poulet rôti Pommes noisettes Camembert Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Frites Fraidou Liégeois chocolat
mardi	Velouté de légumes Cassoulet* ** / Cassoulet de volaille TOLOSA (TOULOUSE) Yaourt nature Tarte aux pommes	Potage Dubarry (choux-fleurs) Sauté de porc* / Sauté de volaille Epinards hachés à la crème Fromage blanc nature Crêpe au chocolat	NOUVEL AN CHINOIS Salade chinoise (chou chinois, carottes) Sauté de volaille à l'ananas Légumes façon wok Fromage blanc nature Gâteau du chef noix de coco
mercredi	Pizza au fromage Rôti de volaille au jus Blettes et Pommes de terre béchamel Mimolette Fruit de saison	Salpicão (carotte, maïs, céleri) Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule Fromage fondu le carré Compote de pommes (ind)	MENU MONTAGNE Velouté de légumes Tartiflette* ** / Tartiflette volaille Petit suisse aromatisé Compote de poires (ind)
jeudi	Taboulé Quenelles sauce aurore Panais frais Légumerie d'ici Vache qui rit Flan chocolat (ind)	Chou blanc aux pommes Chili végétal** Petit suisse aromatisé Cocktail de fruits (ind)	Pizza au fromage Omelette nature Petits pois à la barigoule Bûche du Pilat Fruit de saison
vendredi	Macédoine mayonnaise Farfalles au saumon** Bûche du Pilat de Pélussin Fruit de saison	Salade de lentilles Potimenter de poisson du chef** Saint Paulin Fruit de saison	Taboulé Filet de lieu sauce ciboulette Carottes sautées aux oignons Chanteneige Fruit de saison