

- Nom de la cuisine : Béziers-Menu
- Code comptable : C1929-30305
- Date début : 04 juillet 2022
- Date fin : 04 septembre 2022
- Nom de la société : Béziers ALSH VILLAMONT
- Mail de la société : villamont.centre-aere@orange.fr
- Nom du menu : BZ - SCO Standard - Déjeuner



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

BZ - SCO Standard - Déjeuner

Du 04 juil. au 10 juil.

Du 11 juil. au 17 juil.

Du 18 juil. au 24 juil.

Du 25 juil. au 31 juil.

	Du 04 juil. au 10 juil.	Du 11 juil. au 17 juil.	Du 18 juil. au 24 juil.	Du 25 juil. au 31 juil.
LUNDI	Melon Emincé de volaille à la mexicaine Ratatouille du chef Riz pilaf Tartare nature Compote de pomme cassis	Tomates croc'sel du chef Chili con carne Riz pilaf Yaourt nature Churros	Carottes râpées vinaigrette du chef Tortellini épinards sauce tomate Petit suisse aromatisé Fruits de saison	Concombre façon tzatziki Chickenwings et Ketchup Pommes de terre sautées Fromage blanc nature Fruits de saison
MARDI	Salade de saison Tortillas pomme de terre et oignons Poêlée multicolore Camembert Eclair au chocolat	Pastèque Poisson meunière Purée de pommes de terre Vache qui rit Mousse au chocolat	Melon Chipolatas au jus (local) Poêlée de légumes aux épices Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes	Cake du chef à la tomate Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre aux oignons Saint paulin Compote de pommes
MERCREDI	Tomate en salade Steack haché au jus Pâtes Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Friand au fromage Omelette du chef Ratatouille et riz Petit suisse sucré Fruits de saison	Taboulé du chef Paupiette de veau au jus Haricots verts persillés Saint nectaire AOP Flan vanille nappé caramel	Betteraves en salade Pavé fromager et ketchup Blé à la tomate Vache qui rit Flan chocolat
JEUDI	Club Parisien KIT 1 (Chips, Yaourt à boire, Fruit)		Salade de chou chinois sauce sucrée salée Poulet sauce soja et miel (local) Riz cantonnais Yaourt nature Gâteau à l'ananas du chef	Salade de pâtes Sauté de bœuf sauce paprika Carottes persillées du chef Plateau de fromages Fruits de saison
VENDREDI	Concombre à la ciboulette Boulettes d'agneau au jus Semoule Petit suisse aromatisé Gâteau du chef aux pommes	Salade de pâtes Rôti de porc aux herbes Carottes locales sautées aux oignons Camembert Fruits de saison	Crêpe au fromage Blanquette de poisson Crozets nature P'tit cottentin nature Fruits de saison	Tomate en salade Fish and chips Frites Yaourt aromatisé Tarte aux pommes

LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO  
Produit de la ferme  
Certification  
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

BZ - SCO Standard - Déjeuner

Du 01 août au 07 août

Du 08 août au 14 août

Du 15 août au 21 août

Du 22 août au 28 août

LUNDI

Friand au fromage  
Omelette du chef  
Poêlée multicolore  
Velouté fruits mixé  
Fruits de saison



Salade de choux fleur vinaigrette  
Ragoût de boeuf  
Purée de pommes de terre  
Yaourt nature  
Fruits de saison



MARDI

Carottes râpées aux raisins et vinaigrette agrumes  
Merguez à l'Orientale  
Semoule  
Fromage fondu le carré  
Tarte au chocolat



Tomates croc'sel du chef  
Sauce bolognaise  
Spaghetti  
Saint paulin  
Compote pomme banane



Melon  
Falafels menthe coriandre  
Julienne de légumes  
Petit suisse aromatisé  
Beignet au chocolat



MERCREDI

Concombres à la ciboulette  
Aiguillettes de poulet au paprika  
Pâtes  
Coulommiers  
Compote de pêches



Accras de poisson  
Colombo de volaille  
Légumes façon wok  
Petit suisse aromatisé  
Fruits de saison



Concombre en salade  
Filet de colin sauce julienne  
Pommes de terre persillées  
Emmental  
Flan vanille nappé caramel



Pastèque  
Roti de Boeuf au Jus  
Coquillettes  
Vache qui rit  
Mousse au chocolat



JEUDI

Pastèque  
Sauté de veau sauce safrané  
Pommes de terre sautées  
Mont lacane  
Crème au chocolat



Pizza au fromage du chef  
Sauté de porc aux herbes de provence  
Haricots beurre persillés  
Plateau de fromages  
Crème au chocolat



Carottes râpées vinaigrette  
Saucisse de Toulouse  
Macaroni  
Lou mirabel  
Fruits de saison



Tomates croc'sel du chef  
Cheesburger  
Frites et ketchup  
Petit suisse aromatisé  
Brownies du chef



VENDREDI

Salade cajun  
Poisson pané et citron  
Ratatouille et riz  
Yaourt nature  
Fruits de saison



Taboulé du chef  
Galette végétale  
Carottes vichy  
Chanteneige  
Ile flottante



Salade de saison  
Poulet Caraïbes (local)  
Riz madras  
Velouté nature  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Crêpe au fromage  
Paupiette de poisson sauce crème  
Riz pilaf  
Camembert  
Compote de poires



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO  
Produit de la ferme  
Certification  
environnementale





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 JUILLET 2022 AU 04 SEPTEMBRE 2022 |

BZ - SCO Standard - Déjeuner

Du 29 août au 04 sept.

LUNDI

Melon  
Colombo de porc  
Potatoes  
P'tit cottiein ail et fines herbes  
Compote de pommes

MARDI

Cake du chef au chèvre miel  
Aiguillettes de poulet au paprika (Local)  
Epinards à la béchamel  
Brie  
Flan vanille nappé caramel

MERCREDI

Concombres à la ciboulette  
Calamars à la romaine sauce tartare  
Purée de pommes de terre  
Petit suisse aromatisé  
Fruits de saison

JEUDI

Tomate mozzarella  
Raviolis ricotta épinards sauce tomate  
P'tit cottiein nature  
Compote de pommes

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette  
Paupiette de veau au jus  
Riz pilaf  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO

Produit de la ferme  
Certification  
environnementale

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)