

- Nom de la cuisine : Béziers-Menu
- Code comptable : C1945-30331
- Date début : 19 octobre 2026
- Date fin : 01 novembre 2026
- Nom de la société : Béziers ALSH VENDEMIAN
- Mail de la société : cantine@vendemian.fr,mairie@vendemian.fr
- Menus :
 - Menu standard 4 - Déjeuner

MENUS '4 SAISONS' | DU 19 OCTOBRE 2026 AU 1 NOVEMBRE 2026 |

Menu standard 4 - Déjeuner

Du 19 oct. au 25 oct.

Du 26 oct. au 01 nov.

LUNDI

Salade de pépinettes
Croq veggie à la tomate
Poêlée arlequin
Purée de Pommes **BIO**



Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Petit suisse sucré
Fruit



MARDI

Sauté de boeuf sauce tomate
Pommes de terre persillées
Petit suisse sucré
Fruit **BIO** de saison



Friand au fromage
Omelette **BIO** du chef
Jeunes carottes au jus
Crème à la vanille



MERCREDI

Coleslaw **BIO** du chef
Sauté de volaille aux 4 épices
Riz camarguais **BIO**
Crème au chocolat



Boulettes de bœuf au jus
Boulghour **BIO**
Gouda
Compote de fraises



JEUDI

Paupiette de veau sauce forestière
Purée aux 3 légumes
Petit Moulé Nature
Gâteau du chef au yaourt



Taboulé
Sauté de volaille au paprika
Duo de haricots beurre et verts
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Filet de lieu sauce crème
Boulghour **BIO**
Edam
Fruit **BIO** de saison



Filet de colin sauce julienne
Purée de courge
Yaourt aromatisé
Gâteau du chef à l'orange



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

