



VILLE DE CAZOULS-LÈS-BÉZIERES

MENUS JANVIER FÉVRIER 2023 – ÉCOLE MATERNELLE

Semaine 1	Lundi 02/01/2023	Mardi 03/01/2023	Jeudi 05/01/2023	Vendredi 06/01/2023
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	FERME	Terrine de campagne* Moussaka Aubergines et bœuf Gouda Orange	Velouté de potimarron+ pdt Lasagnes Aux légumes Brie Compote de pommes	Potage de saison Cassoulet Au Poulet Yaourt Banane
Semaine 2	Lundi 09/01/2023	Mardi 10/01/2023	Jeudi 12/01/2023	Vendredi 13/01/2023
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Pizza aux légumes Steak haché sauce tomate Gratin chou+ pdt Edam Clémentine	Velouté de butternut Torsades carbonara Aux lardons* Emmental Kiwi	Potage de saison Gnocchis Sauce tomate aubergine Brie Clafouti aux poires	Rosette* Filet de poisson Riz de Camargue aux légumes Yaourt vanille Pomme
Semaine 3	Lundi 16/01/2023	Mardi 17/01/2023	Jeudi 19/01/2023	Vendredi 20/01/2023
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Potage pdt poireau Emincé de veau Pates du Tarn Camembert Orange	Flammekueche* Hachis Potimarron au bœuf Brie Kiwi	Potage de saison Raviolis Yaourt Gâteau chocolat HR	Terrine de poulet* Brandade De Poisson Cantal Banane
Semaine 4	Lundi 23/01/2023	Mardi 24/01/2023	Jeudi 26/01/2023	Vendredi 27/01/2023
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Saucisse sèche* Couscous poulet Semoule, carotte, navet Edam Clémentine	Tarte oignon fromage Chipolata* Gratin poireau + pdt Yaourt mangue Poire	Velouté de saison Torsades sauce tomate Camembert Crème dessert	Potage de saison Gratin de poisson Riz au curry Gouda Banane

- Menus proposés sous réserves de modifications
- L'essentiel est fait « maison » à partir de produits frais et de saison
- Tous les plats sont cuisinés sur place le jour même
- 100% bio
- Les légumes proviennent du jardin de la régie municipale

Légende :

- Composante locale
- * Plat à base de porc
- ** Aide U.E

Aide U.E à destination des écoles





VILLE DE CAZOULS-LÈS-BÉZIER

MENUS JANVIER FÉVRIER 2023 – ÉCOLE MATERNELLE

Semaine 5	Lundi 30/01/23	Mardi 31/01/23	Jeudi 02/02/23	Vendredi 03/02/23
Entrée	Potage de saison	Quiche aux légumes	Velouté de courge +pdt	Saucisson sec*
Plat	Tartiflette	Bœuf aux olives	Torsades du Tarn	Filet de poisson
Accompagnement	A la tomme et lardons*	Carotte et Navet	Aux légumes	Riz de Camargue
Produit Laitier	Yaourt à la banane	Camembert	Gouda	Edam
Dessert	Kiwi	Orange	Gâteau coco	Clémentine
Semaine 6	Lundi 06/02/23	Mardi 07/02/23	Jeudi 09/02/23	Vendredi 10/02/23
Entrée	Crudité de saison	Velouté de saison	Potage de saison	Terrine du Larzac*
Plat	Steak haché	Rougail saucisse*	Omelette	Nuggets de poisson
Accompagnement	Potatoes	Lentilles	Coquillettes du Tarn	Poêlée de légumes +pdt
Produit Laitier	Emmental	Camembert	Gouda	Cantal
Dessert	Compote	Clémentine	Moelleux chocolat potimarron	Clémentine
Semaine 7	Lundi 13/02/23	Mardi 14/02/23	Jeudi 16/02/23	Vendredi 17/02/23
Entrée	Potage de saison	Feuilleté aux légumes	Velouté de saison	Rosette*
Plat	Emincé de porc*	Sauté de bœuf	Riz aux légumes(œuf)	Parmentier
Accompagnement	Carottes à la crème	Gratin chou +pdt		De Poisson
Produit Laitier	Brie	Edam	Crème dessert	Yaourt au coco
Dessert	Pomme	Orange	Kiwi	Fruit de saison

Légende :

- Composante locale
- * Plat à base de porc
- ** Aide U.E

- Menus proposés sous réserves de modifications
- Tous les plats sont cuisinés sur place le jour même
- Les légumes proviennent du jardin de la régie municipale
- L'essentiel est fait « maison » à partir de produits frais et de saison
- 100% bio

Aide U.E à destination des écoles

