



VILLE DE CAZOULS-LÈS-BÉZIERS

MENUS MARS AVRIL 2023 – ECOLE MATERNELLE

Semaine 10	Lundi 06/03/23	Mardi 07/03/23	Jeudi 09/03/23	Vendredi 10/03/23
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Terrine du Larzac * Hachis parmentier Gouda Clémentine	Feuilleté fromage Bœuf de l'Aveyron bourguignon Carotte et navet Coulommiers Kiwi	Velouté de courge Lasagnes végétariennes Brie Compote pomme cannelle	Salade verte à la feta Cassoulet au poulet Yaourt du Caylar Banane
Semaine 11	Lundi 13/03/23	Mardi 14/03/23	Jeudi 16/03/23	Vendredi 17/03/23
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Velouté de butternut Steak haché Gratin de choux fleur Emmental Banane	Pizza aux légumes Coquillettes du Tarn Sauce carbonara* Yaourt du Caylar Orange	Salade pois chiches œuf Gnocchis au fromage Brie Gâteau au yaourt	Rosette* Filet de poisson à la crème Riz aux légumes Edam Kiwi
Semaine 12	Lundi 20/03/23	Mardi 21/03/23	Jeudi 23/03/23	Vendredi 24/03/23
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Velouté de légumes Porc marengo* Carottes Camembert Orange	Tarte oignons Hachis Potimarron pdt Au bœuf Brie Banane	Salade mimosa Raviolis Gouda Crème dessert chocolat	Pâté de poulet Gratin de poisson Poêlée de légumes Yaourt du Caylar Kiwi
Semaine 13	Lundi 27/03/23	Mardi 28/03/23	Jeudi 30/03/23	Vendredi 31/03/23
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Saucisse sèche de Lacaune* Tajine poulet Carotte, navet, semoule Edam Clémentine	Tarte fromage Chipolata de Lozère* Gratin poireau pdt Coulommiers Kiwi	Velouté de poireaux Parmentier Végétarien Emmental Pudding	Velouté de légumes Poisson pané Riz au curry Gouda Pomme

Légende :

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

- 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 viandes sont d'origine FRANCE
- Les légumes proviennent du jardin de la régie municipale

Aide U.E à destination des écoles





VILLE DE CAZOULS-LÈS-BÉZIERS

MENUS MARS AVRIL 2023 – ÉCOLE MATERNELLE

Semaine 14	Lundi 03/04/23	Mardi 04/04/23	Jeudi 06/04/23	Vendredi 07/04/23
Entrée	Salade verte	Tarte aux légumes	Soupe courge pois chiche	Saucisson de Lacaune*
Plat	Tartiflette	Bœuf de l'Aveyron aux olives	Torsades du Tarn	Gratin de poisson
Accompagnement	Jambon* et tomme	Carotte et navet	Sauce bolognaise végété	Riz de Camargue
Produit Laitier	Yaourt du Caylar	Camembert	Brie	Edam
Dessert	Kiwi	Orange	Gâteau coco haricot blanc	Poire
Semaine 15	Lundi 10/04/23	Mardi 11/04/23	Jeudi 13/04/23	Vendredi 14/04/23
Entrée	Velouté de légumes	Pizza au chèvre	Velouté poireau	Salade composée (Riz, œuf, carotte mais)
Plat	Steak haché sauce tomate	Saucisse de Toulouse*	Omelette	Filet poulet Ardèche citronnelle
Accompagnement	Potatoes	Purée de pois cassés	Coquillettes du Tarn	Poêlée de légumes
Produit Laitier	Emmental	Camembert	Gouda	Yaourt du Caylar
Dessert	Banane	Clémentine	Moelleux chocolat	Kiwi
Semaine 16	Lundi 17/04/23	Mardi 18/04/23	Jeudi 20/04/23	Vendredi 21/04/23
Entrée	Taboulé aux légumes	Cake jambon olive	Velouté courge+ pdt	Terrine de campagne*
Plat	Sauté de porc au curry*	Wok de bœuf de l'Aveyron	Couscous végétarien	Parmentier de la mer
Accompagnement	Carottes à la crème	Gratin choux fleur pdt		
Produit Laitier	Emmental	Yaourt du Caylar	Brie	Camembert
Dessert	Pomme	Orange	Crème dessert	Fruit de saison

Légende :

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

- 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 viandes sont d'origine France
- Les légumes proviennent du jardin de la régie municipale

Aide U.E à destination des écoles

