

- Nom de la cuisine : Béziers-Menu
- Code comptable : C1724-30191
- Date début : 06 juillet 2026
- Date fin : 30 août 2026
- Nom de la société : CA COM-COM PUISSEGUIER
- Mail de la société : m.hild@cc-sud-herault.fr
- Menus :
 - Menu standard 5 - Déjeuner

MENUS '4 SAISONS' | DU 6 JUILLET 2026 AU 2 AOÛT 2026 |

Menu standard 5 - Déjeuner

	Du 06 juil. au 12 juil.	Du 13 juil. au 19 juil.	Du 20 juil. au 26 juil.	Du 27 juil. au 02 août
LUNDI	Salade de pois chiches marocaine Pavé fromager Courgettes persillées BIO Petit suisse sucré Fruit	Taboulé BIO Jambon blanc Salade de haricots verts Emmental Fruit	Salade de pommes de terre Poisson pané et citron Carottes BIO persillées Yaourt Nature Donuts	Radis et beurre Saucisse Purée de pommes de terre Fromage blanc aromatisé Fruit
MARDI	Melon BIO Rôti de porc froid et mayonnaise Salade de pépinettes accompagnement Chanteneige Flan chocolat		Carottes râpées Chili con carne Riz BIO pilaf Tomme grise d'Auvergne Crème à la vanille	Salade de pépinettes Emincé de volaille à la crème Courgettes persillées Brie Crème au chocolat
MERCREDI	Friand au fromage Paupiette de veau sauce tomate Haricots verts BIO persillés Lou mirabel Fruit	Salade verte BIO Nuggets végétal Petits pois au jus Gouda Flan vanille nappé caramel	Salade de saison Boulettes d'agneau aux 4 épices Semoule BIO Chanteneige Fruit	Carottes râpées BIO Tortellini ricotta épinards Edam Fruit
JEUDI	Nems aux légumes Sauté de Volaille au Caramel Riz BIO pilaf Yaourt nature Gâteau noix de coco du chef	Pastèque Filet de colin sauce julienne Pommes de terre persillées P'tit cottenin ail et fines herbes Purée de Pommes BIO	Melon Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes BIO Vache picon Compote pomme framboise	Pastèque Sauté de boeuf sauce tomate Riz camarguais BIO Yaourt nature Compote pomme abricot
VENDREDI	Concombre en salade Filet de colin sauce provençale Semoule BIO Coulommiers Compote pomme pêche	Tomate en salade Pilons de poulet rôti Ratatouille Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Crêpe au fromage Sauté de volaille à la crème Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Taboulé BIO Filet de poisson froid mayonnaise Salade de haricots verts Tartare nature Gâteau du chef au yaourt

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



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices 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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 3 AOÛT 2026 AU 30 AOÛT 2026 |

Menu standard 5 - Déjeuner

	Du 03 août au 09 août	Du 10 août au 16 août	Du 17 août au 23 août	Du 24 août au 30 août
LUNDI	Salade de lentilles BIO aux échalotes Oeuf dur BIO Macédoine de légumes Petit Moulé Nature Fruit	Salade de blé BIO à l'orientale Colombo de volaille Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomates) Carré frais BIO Fruit	Tomate Croc'sel Mélange mexicain BIO Torti BIO Chanteneige Flan vanille	Salade de coquillettes mayonnaise Pavé fromager Ratatouille Petit suisse BIO aromatisé Fruit
MARDI	Carottes râpées BIO Sauce bolognaise (bœuf) Macaronis BIO et fromage râpé Yaourt nature Fruit	Pastèque Chipolatas * Potatoes et ketchup Tomme blanche Crème dessert BIO	Salade de pomme de terre BIO Sauté de porc au curry Courgettes persillées Yaourt Nature Fruit	Carottes râpées BIO Saucisse Lentilles au jus Vache picon Flan chocolat
MERCREDI	Taboulé BIO Nugget's de volaille Ratatouille du chef Bûche du pilat Crème à la vanille	Salade verte BIO Omelette BIO du chef Piperade Petit suisse sucré Gâteau du chef aux pommes	Concombre façon tzatziki Rôti de volaille froid et mayonnaise Taboulé BIO (acc) Mimolette Compote de pêches	Tomate en salade Filet de colin sauce crème Polenta Brie Compote pomme abricot
JEUDI	Tomate en salade Sauté de porc au romarin (local) Purée de pommes de terre Yaourt nature BIO Gâteau au chocolat du chef	Concombre en salade Filet de colin sauce crème Semoule BIO Coulommiers Compote pomme abricot	Melon Cordon bleu Petits pois et carottes au jus Carré frais Crème dessert BIO	Salade de pois chiches marocaine Emincés de volaille au paprika Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé Fruit
VENDREDI	Melon Calamars à la romaine et citron Riz camarguais BIO Saint paulin Flan vanille nappé caramel	Betteraves BIO en salade Pilons de poulet et ketchup Pommes de terre persillées Yaourt nature BIO Fruit	Salade verte BIO Filet de colin MSC à l'estragon Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Gâteau du chef framboise et speculoos	Macédoine Mayonnaise Boulettes d'agneau sauce tomate Riz camarguais BIO Yaourt nature BIO Gâteau du chef au yaourt

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



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices 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 !

