

Menu Cantine

LUNDI 16 SEPTEMBRE

Salade de tomates et cébettes 
ou Choix de crudités 

Bourride sétoise 
ou Dos de colin sauce normande 

Riz pilaf
ou Orge perlé

Fromage ou yaourt nature 

Melon jaune
ou yaourt aromatisé 
ou choix de fruits

MARDI 17 SEPTEMBRE

Salade de torti 
ou Choix de crudités 

Sauté de porc catalane  
ou Rôti de porc 


Fonds d'artichauts persillade
ou Gratin de côtes de blette 




Fromage ou yaourt nature 


Fondant au chocolat 
ou yaourt aromatisé 
ou choix de fruits


 Cuisiné sur place  Plat végétarien  Produit commandé sur Agrilocal 34  Produit bio



JEUDI 19 SEPTEMBRE

Mortadelle
ou Choix de crudités 

Estouffade de bœuf à la provençale  
ou Parmentier de canard 

Coudes rayés au pesto 

Fromage ou yaourt nature 

Fromage blanc straciatella 
ou yaourt aromatisé 
ou choix de fruits

VENDREDI 20 SEPTEMBRE

Quiche lorraine
ou Choix de crudités 

Crispid'or au fromage 
ou Emincé de dinde à l'orientale 

Brocolis 
ou Duo de carottes

Fromage ou yaourt nature 

Raisin noir
ou yaourt aromatisé 
ou choix de fruits



La viande de porc servie au collège de Murviel Lès Béziers vient de Murviel Lès Béziers ! La ferme du Cochon Gourmet produit 1 400 porcs par an, nés, élevés, abattus et transformés sur place, ils sont reconnus « Viande de Porc Française ». En outre, 100% des céréales (blé, orge, maïs, shorgo...) nécessaires à l'alimentation des cochons sont cultivés à la ferme.

-  Fruits ou légumes crus
-  Fruits ou légumes cuits
-  Féculents
-  Plat protéiné (viandes, poissons, œufs...)
-  Produits laitiers
-  Desserts sucrés

Menu susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements .