

## Lundi

Salade de tomates



## Mardi

Salade verte vinaigrette



## Mercredi

Salade de riz



## Jeudi

Melon



## Vendredi

Soupe froide de tomates



Sauté de poulet



Blanquette de poisson



Omelette au fromage râpé



Steak haché de boeuf



Raviolis emmental-basilic



Coquillettes au beurre



Riz pilaf



Gratin de légumes



Yaourt nature BIO



Emmental



Gâteau « maison »



Buchette de chèvre



Yaourt aromatisé



Glace vanille de Madagascar



Compote de fruit



Fruit de saison



Panna Cotta au Chocolat



Fruit de saison



- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %) - 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes proviennent de la serre municipale de Cazouls-les-Béziers (100 % BIO) - Le poisson est labellisé MSC.
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes, le chocolat, les épices, le sucre de canne qui peuvent être importés (bananes et chocolat issus du commerce équitable).
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- Le circuit court et les fournisseurs locaux sont privilégiés.
- Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

### LABELS :



### ALLERGENES :

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Œuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites



# MENUS ALSH - Mardi 15 juillet - vendredi 18 juillet

Mardi

Concombre à la grecque



Mercredi

Soupe froide de tomates



Jeudi

Salade verte vinaigrette



Vendredi

Taboulé oriental



Boulettes de bœuf à la provençale



Chipolatas de porc



Rougail de poisson



Tortilla aux pommes de terre



Spaghettis au beurre



Pain



Riz pilaf aux petits légumes



Poivronade



Fromage râpé



Emmental



Camembert



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison



Fruit de saison



Brownies chocolat

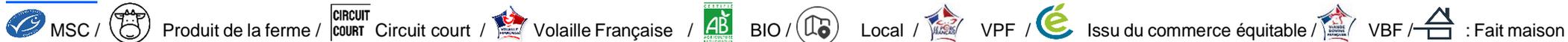


Fruit de saison



- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %) - 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes proviennent de la Serre Municipale de Cazouls-les-Béziers (100 % BIO) - Le poisson est labellisé MSC.
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes, le chocolat, les épices, le sucre de canne qui peuvent être importés (bananes et chocolat issus du commerce équitable).
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- Le circuit court et les fournisseurs locaux sont privilégiés.
- Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la Cuisine.

## LABELS :



## ALLERGENES :

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Œuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites

# MENUS ALSH - Lundi 21 juillet - Vendredi 25 juillet

## Lundi

Taboulé oriental



## Mardi

Tomate mozzarella



## Mercredi

Tarte à la moutarde et tomate



## Jeudi

Saucisson sec



## Vendredi

Melon



Merguez grillées



Poulet basquaise



Sandwichs : jambon et fromage



Légumes farcis



Gnocchis à la crème



Ratatouille



Riz pilaf



Yaourt nature BIO



Edam



Emmental



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Compote de fruit



Fruit de saison



Gâteau à la noix de coco



Glace à la fraise



- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %) - 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes proviennent de la Serre Municipale de Cazouls-les-Béziers (100 % BIO) - Le poisson est labellisé MSC.
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes, le chocolat, les épices, le sucre de canne qui peuvent être importés (bananes et chocolat issus du commerce équitable).
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- Le circuit court et les fournisseurs locaux sont privilégiés.
- Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la Cuisine.

### LABELS :



### ALLERGENES :

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Œuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites



# MENUS ALSH - Lundi 28 juillet - Vendredi 1er août

## Lundi

Salade verte vinaigrette



## Mardi

Terrine de campagne



## Mercredi

Melon



## Jeudi

Salade de pâtes



## Vendredi

Œuf dur Mayo



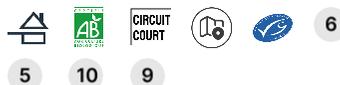
Spaghettis à la Bolognaise



Seiche en rouille



Sandwichs : thon mayo



Tranche de jambon



Moussaka végétarienne



Riz pilaf



Poêlée de légumes de saison



Bûchette chèvre



Petit suisse



Fromage à la coupe



Emmental



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Fruit de saison



Fruit de saison



Moelleux au chocolat



Fruit de saison



- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %) - 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes proviennent de la Serre Municipale de Cazouls-les-Béziers (100 % BIO) - Le poisson est labellisé MSC.
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes, le chocolat, les épices, le sucre de canne qui peuvent être importés (bananes et chocolat issus du commerce équitable).
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- Le circuit court et les fournisseurs locaux sont privilégiés.
- Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la Cuisine.

### LABELS :



### ALLERGENES :

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Œuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites



# MENUS ALSH - Lundi 4 août - Vendredi 8 août

Lundi

Concombre à la crème



Boulettes de bœuf à la tomate



Coquillettes au beurre



Fruit de saison



Mardi

Pastèque



Filet de colin meunière



Riz Pilaf



Fromage à la coupe



Compote de fruit



Mercredi

Melon



Tortilla aux pommes de terre



Fromage blanc



Gâteau au chocolat



Jeudi

Carottes râpées



Raviolis emmental-basilic



Fromage râpé



Glace vanille de Madagascar



Vendredi

Salade de saison / crudités



Sauté de poulet



Poêlée de légumes



Yaourt aromatisé



Pastèque



- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %) - 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes proviennent de la Serre Municipale de Cazouls-les-Béziers (100 % BIO) - Le poisson est labellisé MSC.
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes, le chocolat, les épices, le sucre de canne qui peuvent être importés (bananes et chocolat issus du commerce équitable).
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- Le circuit court et les fournisseurs locaux sont privilégiés.
- Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la Cuisine.

## LABELS :



## ALLERGENES :

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Œuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites



# MENUS ALSH - Lundi 11 août - Jeudi 14 août

Lundi

Salade verte vinaigrette



Hachis Parmentier



Yaourt nature BIO



Pastèque



Mardi

Melon



Gnocchi sauce tomate



Buchette de chèvre



Glace



Mercredi

MENU  
A VENIR :

FORMULE  
ANTIGASPI !!

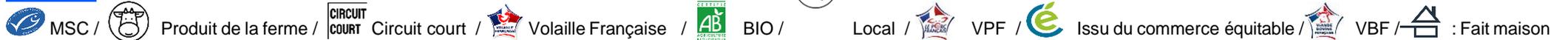
Jeudi

MENU  
A VENIR :

FORMULE  
ANTIGASPI !!

- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %) - 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes proviennent de la Serre Municipale de Cazouls-les-Béziers (100 % BIO) - Le poisson est labellisé MSC.
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes, le chocolat, les épices, le sucre de canne qui peuvent être importés (bananes et chocolat issus du commerce équitable).
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- Le circuit court et les fournisseurs locaux sont privilégiés.
- Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la Cuisine.

## LABELS :



## ALLERGENES :

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Œuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites