

# MENUS ECOLES - Lundi 2 juin - vendredi 6 juin

Lundi

Salade verte emmental



6

Couscous pois chiches



Semoule au beurre



6

5

Yaourt nature



6

Fruit de saison



Mardi

Pâté de campagne sans nitrite



10

Filet de colin à la provençale



11

Boulgour aux petits légumes



5

Camembert



6

Compote de fruit



Mercredi

Salade verte emmental



6

Gratin d'épinards à la Florentine



10

6

5

Yaourt aromatisé BIO



6

Fruit de saison



Jeudi

Salade de lentilles



Chili con carne



Riz pilaf



Emmental



6

Riz au lait



6

Vendredi

Taboulé orientale



5

Côte de porc à la normande



6

Purée de carotte et pomme de terre



Fromage blanc



6

Banane



- 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.
- Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
- Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés.

## 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