

MENUS ECOLES - Lundi 3 mars - Vendredi 7 mars

Lundi

Velouté de légumes



Mardi

Salade verte vinaigrette



Mercredi

Velouté de légumes



Jeudi

Taboulé orientale



Vendredi

Velouté de légumes



Poulet basquaise



Tortilla aux pommes de terre



Bœuf braisé à la Hongroise



Filet de lieu sauce tomate



Pot au feu de légumes



Riz pilaf



Butternut rôtie



Coquillettes



Poêlée de légumes



Pommes vapeur



Camembert



Fromage blanc



Fromage râpé



Buchette de chèvre



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Compote de pommes



Oranges



Cake aux fruits confits

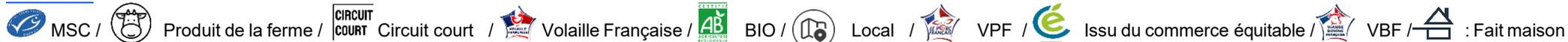


Fruit de saison



- 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.
- 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 : Sulfités