

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté de légumes



Betteraves - œuf mimosa



Velouté de légumes



Carottes râpées au raisin



Velouté de légumes



Filet de colin à la provençale



Merguez grillées



Omelette au fromage râpé



Rougail saucisse



Dhal de Lentilles



Pâtes à la sauce tomate et au parmesan



Semoule au cumin



Carottes et pommes de terre rôties



Riz pilaf



Boulgour



Yaourt nature



Camembert



Fromage blanc



Buchette de chèvre



Yaourt nature



Compote de pommes



Fruit de saison



Pomme au four et à la cannelle



Crème au chocolat



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

