

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Chou rouge aux pommes



SALADE DE POIS CHICHE



Macédoine de légumes



GASPACHO TOMATE



Pâtes à la carbonara



Ragout de moules



Quiche Lorraine



Sauté de bœuf



Saucisse de Toulouse



Riz pilaf aux petits légumes



Carottes persillées



Coquillettes au beurre



Ecrasé pomme de terre



Yaourt nature



Buchette de chèvre



Yaourt aromatisé BIO



Edam  
portion



Fromage blanc



Fruit de saison



Compote de fruit



Fruit de saison



Pudding au chocolat

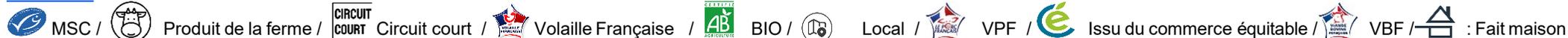


Fruit de saison



- 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.
- 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