

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté de légumes



Carottes râpées au raisin



Velouté de légumes



Macédoine de légumes



Velouté de légumes



Gnocchis à la tomate



Paella au poisson



Tranche de jambon



Lasagnes à la Bolognaise



Omelette au fromage râpé



Fromage râpé



Ecrasé pomme de terre



Coquillettes au beurre



Yaourt aromatisé



Camembert



Yaourt nature



Fromage râpé



Fromage blanc



Fruit de saison



Flan au chocolat



Compote de pommes fruits



Gâteau de semoule au caramel



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 : Sulfités