# MENUS ECOLES - Lundi 17 mars - Vendredi 21 mars

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Velouté de légumes | Salade verte vinaigrette | Velouté de légumes | Carottes râpées | Velouté de légumes |
| Parmentier de bœuf 6 | Chili végétarien 13 | Gratin d'épinard à la Florentine 10 6 5 | Rôti de porc au caramel 13 | Fish & chips 6 11 5 |
| | Riz pilaf aux petits légumes | | Wok de légumes 13 | Pommes rissolées 6 |
| Emmental râpé 6 | Yaourt aromatisé 6 | Buchette de chèvre 6 | Fromage blanc 6 | Edam 6 |
| Fruit de saison | Fruit de saison | Crème caramel 6 | Tarte aux pommes 5 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 :**

MSC / Produit de la ferme / CIRCUIT COURT Circuit court / Volaille Française / BIO / Local / VPF / Issu du commerce équitable / VBF / : Fait maison

**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**