

MENUS ECOLES - Lundi 19 mai - Vendredi 23 mai

Lundi

Salade verte vinaigrette



Omelette au fromage râpé



Pommes risolées



Yaourt nature



Fruit de saison


Mardi

Carottes râpées



Roti de porc à la moutarde



Boulgour aux lentilles



Camembert



Compote de fruit


Mercredi

Œuf dur mayonnaise



Seiche en rouille



Riz pilaf à la tomate



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison


Jeudi

Tarte au chèvre et à la courgette



Parmentier de bœuf



Emmental portion



Cake aux fruits confits


Vendredi

Coleslaw



Gnocchis sauce tomate



Fromage blanc



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 /



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