

MENUS ECOLES - Lundi 21 avril - vendredi 25 avril

Lundi

Carottes râpées



Spaghettis à la Bolognaise



Fromage râpé



6

Yaourt nature



6

Fruit de saison



Mardi

Taboulé orientale



5

Filet de lieu sauce au citron



5

6

11

Haricots verts



6

Buchette de chèvre



6

Compote de pommes fruits



Mercredi

Salade verte vinaigrette



Quiche au fromage



5

6

10

Pommes de terre rôties



Yaourt aromatisé BIO



6

Fruit de saison



Jeudi

Salade de pâtes



5

Sauté de porc Marengo



5

Petits pois carottes



Camembert



6

Tarte normande à la poire



5

6

14

3

10

Vendredi

Salade mexicaine



13

Riz cantonnais végétarien



13

10

Fromage blanc



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 /



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