

Lundi

Velouté de légumes



Mardi

QUICHE FROMAGE



Mercredi

Velouté de légumes



Jeudi

Salade verte vinaigrette



Vendredi

Velouté de légumes



Haut de cuisse de poulet confite



TRANCHE JAMBON



ROUGAIL POISSON



OEUFS BROUILLES A L'ESPAGNOLE



Boulettes de bœuf à la tomate



Aubergines et tomates rôties au parmesan, pesto basilic



Ecrasé pommes de terre



Riz pilaf aux petits légumes



SPAGHETTIS



Petits pois - carottes



Riz au lait



Buchette de chèvre



Yaourt nature



Camembert



Fromage blanc



Fruit de saison



Fruit de saison



Compote de poire



Gâteau au chocolat moelleux



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 : Sulfites

