

## Lundi

Salade de tomates



Poulet basquaise



Riz pilaf



Yaourt nature



Fruit de saison



## Mardi

Chou-fleur mimosa



Tranche de jambon



Purée de pomme de terre et carotte



Camembert



Compote de fruit



## Mercredi

Pizza aux champignons



Gratin de poisson béchamel



Haricots verts



Yaourt aromatisé BIO



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 :



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 : Sulfités