

MENUS ECOLES - Lundi 28 avril - Vendredi 2 mai

Lundi
Mardi
Mercredi
Vendredi

Caviar d'aubergines



Rosette "sans nitrite"



Salade de haricots verts



Macédoine de légumes



Nuggets de poulet



Sauté de porc forestière



Quiche au fromage



Cassoulet végétarien aux légumes



Pommes rissolées



Riz pilaf aux petits légumes



Pâtes à la sauce tomate



Yaourt nature



Brie



Yaourt aromatisé BIO



Fromage blanc



Fruit de saison



Compote de pommes



Fruit de saison



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 /



AB /



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