

MENUS ECOLES - Lundi 31 mars - Vendredi 4 avril

Lundi

Velouté de légumes



Saucisse de Toulouse



Haricots blancs à la tomate



Yaourt nature



Fruit de saison



Mardi

Salade verte vinaigrette



Tartiflette



Haricots verts



Fromage râpé



Compote de pommes



Mercredi

Velouté de légumes



Escalope de poule mijotée aux champignons



Ecrasé pomme de terre



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Jeudi

Carottes râpées



Spaghettis à la Bolognaise



Fromage râpé



Cake aux pommes et cannelle



Vendredi

Velouté de légumes



Tajine de pois chiches et légumes



Semoule au beurre



Fromage blanc

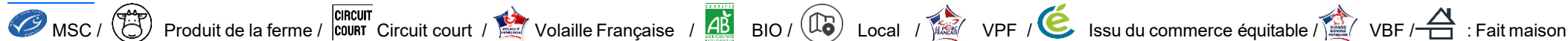


Fruit de saison



- 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