

Menus écoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 14 au vendredi 18 décembre

Lundi

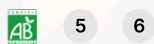
Chou fleur mimosa



Boulettes de boeuf



Blé



Fromage à la coupe



Flan vanille nappé caramel



Mardi

Velouté de potiron



Gratin de poisson béchamel



11

Epinards à l'ail



Fruit de saison



Mercredi

Betterave vinaigrette



Cuisse de poulet au jus



Pommes de terre rissolées



Compote de fruit



Jeudi

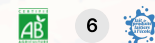
Salade de lentilles



Lasagnes aux légumes grillées et mozzarella



Fromage à la coupe



Panna Cotta au Chocolat



Vendredi

Carottes râpées



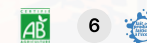
Omelette à l'espagnole



Salade verte



Yaourt



Fruit de saison



✓ Engagements qualité

- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %)
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes et une partie des fruits issus de la serre de la commune (100 % BIO)

- Poisson labellisé MSC
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes*, le cacao*, les épices, le sucre de canne* qui peuvent être importés (* issus du commerce équitable).
- **Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages, de la production de la serre, et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.**

Labels



*Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

**Origine des viandes : française

⚠ Guide des Allergènes

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten
/ 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : OEU
/ 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites