

Menus écoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 7 au vendredi 11 décembre

Lundi

Salade verte



Hachis parmentier de boeuf



Fromage à la coupe



Fruit de saison



Mardi

Velouté de potiron



Filet de colin à la provençale



Riz pilaf



Yaourt



Compote de fruit



Mercredi

Betterave
vinaigrette



Escalope de poulet mijotée aux
champignons



Pommes rissolées



Fromage blanc



Jeudi

Salade de pois chiche



Curry de butternut et lentilles



Blé



Fromage à la coupe



Marbré au chocolat



10

Vendredi

Carottes râpées



Omelette au fromage



Epinards à la crème



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 : OEuf
/ 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites