

Menus ALSH



Cazouls
lès Béziers



Lundi 20 juillet - vendredi 24 juillet

Lundi

Salade verte vinaigrette



Filet de colin à la provençale



Epinards à l'ail



Gouda



Fruit de saison



Mardi

Taboulé oriental



Sauté de porc



Haricots beurre



Yaourt



Fruit de saison



Mercredi

Tomates au basilic



Lasagnes aux légumes grillées et mozzarella



Fromage à la coupe



Compote de fruit



Jeudi

Concombre vinaigrette



Boulettes de bœuf à la tomate



Coquillettes au beurre



Fromage blanc



Panna cotta mangue



Vendredi

Carottes râpées



Poulet basquaise



Courgettes à l'ail



Cantal



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



Agriculture Biologique



Produit local



MSC



Le Porc Français



Fait maison



Lait et produits laitiers à l'école



Produit de la ferme



Circuit court



Volaille Française



Viande Bovine Française



Issus du commerce équitable



Fruits et légumes à l'école

⚠ 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