

Menus ALSH



Cazouls
lès Béziers



Lundi 6 juillet - vendredi 10 juillet

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte et maïs



Concombre à la crème

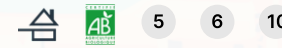


6

Pastèque



Tarte au chèvre et à la courgette



5 6 10

Salade de pommes de terre



10

Hachis parmentier



6

Seiche en rouille



8

Chipolatas grillées



Couscous végété



5

Poulet basquaise



6 14

Riz pilaf aux petits légumes



Ratatouille



Semoule au beurre



5 6

Penne



5

Emmental râpé



6

Yaourt



6

Fromage à la coupe



6

Fromage blanc



6

Emmental râpé



6

Fruit de saison



Compote de fruit



Fruit de saison



Crumble aux pommes



5 6

Compote de fruit



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 (* issu 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