

Menus Ecoles



Cazouls
les Béziers



Lundi 01 juin au vendredi 05 juin

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte vinaigrette



Sauté de poulet



Riz Pilaf



Fromage blanc



Fruit de saison



Pâté de campagne



Filet de colin à la provençale



Purée de courgettes



Fromage à la coupe



Compote de fruit



Concombre à la crème



Lasagnes à la bolognaise



Yaourt



Fruit de saison



Salade de tomates



Chili végétarien



Blé



Fromage à la coupe



Cake au chocolat



Salade verte vinaigrette



Sauté de porc Marengo



Gratin dauphinois



Fromage blanc



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 (* 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