

# Menus Ecoles



Cazouls  
les Béziers



Lundi 8 juin - vendredi 12 juin

Lundi

Concombre à la crème



Sauté de boeuf au thym



Courgettes à l'ail



Fromage blanc



Fruit de saison



Mardi

Taboulé



Oeufs brouillés à la portugaise



Salade verte vinaigrette



Fromage à la coupe



Compote de fruit



Mercredi

Tomates et vinaigrette



Poulet à la moutarde



Gratin dauphinois



Fruit de saison



Jeudi

Entrée de crudités



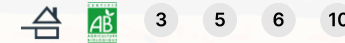
Gratin de courgettes et riz



Emmental râpé



Gâteau à la noix de coco



Vendredi

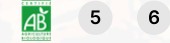
Velouté de lentilles corail



Filet de colin à la provençale



Blé



Fromage à la coupe



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