

# Menus Ecoles



Cazouls  
lès Béziers



Lundi 15 juin - vendredi 19 juin

Lundi

Salade verte



Mardi

Carottes râpées



Mercredi

Tomates  
mozzarella



6 9 14

Jeudi

Entrée de crudités



Vendredi

Salade de riz



10

11

Escalope de volaille à la crème



5

6

14

Gratin de courgette



5

6

10

colin sauce citron



6

11

Steak haché



Quiche aux légumes



5

6

10

Semoule



5

riz



6

Purée de pommes de terre



6

Salade verte



Yaourt



6

Fromage blanc



6

Fromage à la coupe



6

Yaourt



6

Fromage à la coupe



6

Fruit de saison



Compote de fruit



Fruit de saison



Flan pâtissier



5

6

10

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