

# Menus Ecoles



Cazouls  
lès Béziers



Lundi 06 avril - vendredi 10 avril

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté de légumes



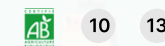
Pizza



Taboulé oriental



Terrine de campagne



Blanquette de volaille



Brandade de poisson



Omelette à l'espagnole



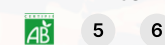
Boulettes de bœuf à la provençale



Riz beurre



Blé



Emmental râpé



Fromage à la coupe



Fruit de saison



Yaourt



Tarte aux pommes



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