

# Menus Ecoles



Cazouls  
1ès Béziers



Lundi 06 avril - vendredi 10 avril

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Velouté de légumes



6

Pizza



6

Taboulé oriental



5

Terrine de campagne



10

13

Blanquette de volaille



5

6

Brandade de poisson



6

11

Omelette à l'espagnole



10

Boulettes de bœuf à la provençale



10

Riz beurre



6

Blé



5

6

Emmental râpé



6

Fromage à la coupe



6

Fruit de saison



6

Yaourt



6

Tarte aux pommes



5

6

Fruit de saison



6

FÉRIÉ

## ✓ 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