

Menus Ecoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 13 avril - vendredi 17 avril

Lundi

Feuilleté au fromage



Gnocchis sauce tomate



Fromage râpé

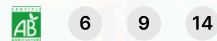


Compote de fruit



Mardi

Endives emmental



Paella au poisson

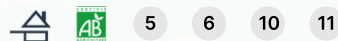


Petit suisse



Mercredi

Quiche au thon



Tranche de jambon



Ecrasé de pomme de terre



Yaourt



Compote de fruit



Jeudi

Salade de saison



Lasagnes à la bolognaise



Fromage râpé



Brownies au chocolat



Vendredi

Velouté de légumes



Omelette au fromage



Blé Printanier



Laitage



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