

Menus Ecoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 16 mars - vendredi 20 mars

Lundi

Salade de saison



Parmentier de bœuf



Emmental râpé



Fruit de saison



Mardi

Salade verte emmental



Chili végétarien



Riz pilaf aux petits légumes



Laitage



Compote de fruit



Mercredi

Velouté de légumes



Lasagnes à la bolognaise



Fromage à la coupe



Crème caramel



Jeudi

Carottes râpées



Rôti de porc au caramel



Pâtes au beurre



Tarte aux pommes



Vendredi

Flammekueche



Fish & chips



Pommes risolées



Fromage à la coupe



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