

Menus Ecoles



Cazouls
1ès Béziers



Lundi 23 mars - vendredi 27 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe tomate fromage 5 6 10	Velouté de légumes 6	Quiche au fromage 6 10	Salade verte 	Velouté de légumes 6
Haut de cuisse de poulet confite 	Jambon de porc 	Rougail de poisson 11	Oeufs en pipérade 2 10	Boulettes de bœuf à la tomate
Butternut rôtie 	Gratin chou-fleur à la béchamel 5 6	Riz beurre 6	Spaghettis 5	Semoule au beurre 5 6
Fromage blanc 6	Fromage à la coupe 6		Fromage à la coupe 6	Yaourt 6
Banane 	Compote de fruit 	Crème chocolat 6	Tarte au citron 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