

Menus Ecoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 23 mars - vendredi 27 mars

Lundi

Crêpe tomate fromage



Mardi

Velouté de légumes



Mercredi

Quiche au fromage



Jeudi

Salade verte



Vendredi

Velouté de légumes



Haut de cuisse de poulet confite



Jambon de porc



Rougail de poisson



Oeufs en pipérade



Boulettes de bœuf à la tomate



Butternut rôtie



Gratin chou-fleur à la béchamel



Riz beurre



Spaghettis



Semoule au beurre



Fromage blanc



Fromage à la coupe



Fromage à la coupe



Yaourt



Banane



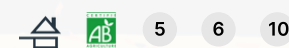
Compote de fruit



Crème chocolat



Tarte au citron



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 : OEu
/ 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites