

Menus Ecoles



Cazouls
1ès Béziers



Lundi 2 mars - vendredi 6 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine de campagne 10 13	Salade verte et maïs 	Oeuf dur Mayo 9 10 14	Pizza 6	Velouté de légumes 6
Boulettes de bœuf à la tomate 	Dhal de Lentilles 	Hachis parmentier 6	Paella au poisson 4 11	cuisse de poulet rôtie
Semoule au beurre 5 6	Yaourt 6	Fromage à la coupe 6	Fromage blanc 6	Petits pois carottes
Compote de fruit 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 6	Crumble aux pommes 5 6	Fromage à la coupe 6

✓ 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