

Menus Ecoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 2 mars - vendredi 6 mars

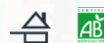
Lundi

Terrine de campagne



Mardi

Salade verte et maïs



Mercredi

Oeuf dur Mayo



Jeudi

Pizza



Vendredi

Velouté de légumes



Boulettes de bœuf à la tomate



Dhal de Lentilles



Hachis parmentier



Paella au poisson



cuisse de poulet rôtie



Semoule au beurre



Petits pois carottes



Yaourt



Fromage à la coupe



Fromage blanc



Fromage à la coupe



Compote de fruit



Fruit de saison



Liégeois chocolat



Crumble aux pommes



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