

Menus Ecoles



Cazouls
1ès Béziers



Lundi 23 février - vendredi 27 février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade italienne 3 5 6	Salade verte 	Velouté de légumes 6	Pizza 6	Salade de pommes de terre 10
Poulet colombo 	Hachis parmentier de boeuf 5 6	Rôti de porc ail et romarin 	Gratin de poisson béchamel 6 10 11	Chili végétarien 13
Riz Pilaf 		Penne 5	Ble 5 6	
Fromage à la coupe 6	Yaourt 6	Emmental râpé 6		Fromage à la coupe 6
Compote de fruit 	Fruit de saison 	Flan vanille 	Compote de fruit 	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