

Menus Ecoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 23 février - vendredi 27 février

Lundi

Salade italienne



Poulet colombo



Riz Pilaf



Fromage à la coupe



Compote de fruit



Mardi

Salade verte



Hachis parmentier de boeuf



Yaourt



Fruit de saison



Mercredi

Velouté de légumes



Rôti de porc ail et romarin



Penne



Emmental râpé



Flan vanille



Jeudi

Pizza



Gratin de poisson béchamel



Blé



Compote de fruit



Vendredi

Salade de pommes de terre



Chili végétarien



Fromage à la coupe



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