

Menus Ecoles



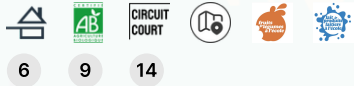
Cazouls
lès Béziers



Lundi 11 mai - vendredi 15 mai

Lundi

Courgette Feta



Mardi

Salade verte vinaigrette



Mercredi

Velouté de légumes



Jeudi

Macédoine de légumes



Vendredi

Gaspacho de légumes de saison



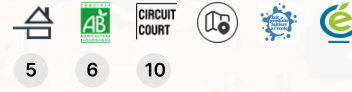
Pâtes à la Carbonara



Ragout de moules au curry



Quiche Lorraine



Sauté de bœuf



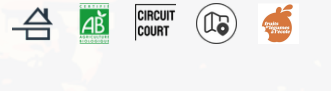
Saucisse de Toulouse



Riz pilaf aux petits légumes



Carottes persillées



Coquillettes au beurre



Ecrasé de pomme de terre



Yaourt



Fromage à la coupe



Yaourt



Fromage à la coupe



Fromage blanc



Fruit de saison



Compote de fruit



Fruit de saison



Gâteau poire chocolat



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



⚠ 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