

Menus Ecoles



Cazouls
lès Béziers



FranceAgriMer



Lundi 20 avril - vendredi 24 avril

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées



Taboulé oriental



Salade verte vinaigrette



Radis beurre



Nems aux légumes



Spaghettis à la Bolognaise



Filet de lieu sauce au citron



Quiche au fromage



Sauté de porc Marengo



Riz cantonnais végétarien



Fromage râpé



Haricots verts à l'ail



Pommes de terre rôties



Petits pois



Fromage blanc



Emmental



Yaourt



Fromage à la coupe



Yaourt



Fruit de saison



Compote de fruit



Fruit de saison



Clafoutis 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 (* issu 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