

Menus Ecoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 25 mai - vendredi 29 mai

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée de crudités



Salade verte et maïs



Pizza



Entrée de crudités



Soupe froide de tomates
(à la marocaine)



Poulet basquaise



Omelette aux pommes
de terre



Gratin de poisson béchamel



Chili con carne



Côte de porc à la normande



Riz Pilaf



Courgettes à l'ail



Boullgour à la tomate



Ratatouille



Yaourt



Fromage à la coupe



Petit suisse nature



Fromage à la coupe



Fromage blanc



Fruit de saison



Compote de fruit



Fruit de saison



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 (* 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



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