

Menus Ecoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 18 mai - vendredi 22 mai

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte vinaigrette



Carottes râpées

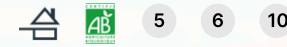


Déjeuner

Oeuf dur Mayo



Tarte au chèvre et à la courgette



Coleslaw



Omelette au fromage râpé



Roti de porc à la moutarde



Seiche en rouille



Parmentier de bœuf



Gnocchis sauce tomate



Pommes rissolées



Boullgour à la tomate



Riz pilaf à la tomate



Fromage à la coupe



Fromage blanc



Yaourt



Fromage à la coupe



Yaourt



Fruit de saison



Compote de fruit



Fruit de saison



Cake nature



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