

# Menus Ecoles



Cazouls  
lès Béziers



Mardi 26 mai - vendredi 29 mai

Mardi

Salade verte et maïs



Mercredi

Pizza



Jeudi

Entrée de crudités



Vendredi

Soupe froide de tomates  
(à la marocaine)



Omelette aux pommes  
de terre



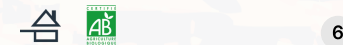
Gratin de poisson béchamel



Chili con carne



Côte de porc à la normande



Courgettes à l'ail



Boullgour à la tomate



Ratatouille



Fromage à la coupe



Petit suisse nature



Fromage à la coupe



Fromage blanc



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 (\* 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