

Menus écoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 2 au vendredi 6 novembre

Lundi

Carottes râpées



Sauté de boeuf mironton



5



Purée de pommes de terre



6

Yaourt



6



Fruit de saison



6



Mardi

Velouté de potiron



6

Lasagne au saumon



5

6

10

11



Fromage à la coupe



6



Compote de fruit



Mercredi

Oeuf dur Mayo



9

10

14

Rôti de veau



Carottes braisées



2

5

6

Fromage blanc



Jeudi

Salade de lentilles



Couscous de légumes d'hiver



2

5

6

Semoule



5

Crème vanille "maison"



6

Vendredi

Betteraves



Poulet basquaise



6

14



Riz



6

Compote de fruit



✓ 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



*Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

**Origine des viandes : française

⚠ 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