

Menus écoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 9 au vendredi 13 novembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de pommes de terre



Rôti de porc



Butternut rôtie



Fromage à la coupe



Velouté de légumes



Moules au curry



Riz



Yaourt



Compote de fruit



JOUR FÉRIÉ

Betteraves



Omelette au fromage



Salade verte



Petit suisse



Gâteau au citron



Carottes râpées



Blanquette de volaille



Purée de potiron-pommes
de terre



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



*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