

Menus écoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 16 au vendredi 20 novembre

Lundi

Salade de pois chiche



Raviolis emmental-basilic



5 6 10

Emmental râpé



6

Fruit de saison



Mardi

Carottes râpées



Gratin de poisson à la crème



11

Pommes de terre rissolées



Compote de fruit



Mercredi

Chou rouge râpé



Boulettes de boeuf



Coquillettes



5

Fromage blanc



Fruit de saison



Jeudi

Betterave vinaigrette



Cuisse de poulet au jus



Semoule



5

Île flottante



6 10

Vendredi

Velouté de potiron



6

Filet de poisson sauce coco



6 11

Gratin chou-fleur à la béchamel



5 6

Fromage à la coupe



6

Compote de fruit

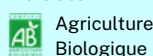


Engagements qualité

- 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



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*

*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