

Menus écoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 23 au vendredi 27 novembre

Lundi

Carottes râpées



Escalope de poulet mijotée aux champignons



Pommes vapeur



Fromage blanc



Fruit de saison



Mardi

Salade de lentilles



Chili sin carne et riz



Fromage à la coupe



Compote de fruit



Mercredi

Pizza



Rôti de porc au jus



Coquillettes



Glace



Jeudi

Velouté de carottes



Pavés de colin à la provençale



Boullgur



Yaourt



Cake à la banane



Vendredi

Salade verte emmental



Steak haché



Haricots blancs à la provençale



Fromage à la coupe



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