

Menus écoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre

Lundi

Salade de lentilles



Couscous végété



Semoule



Mousse au chocolat



Mardi

Carottes râpées



cuisse de poulet rôtie



Purée de butternut



Fromage à la coupe



Fruit de saison



Mercredi

Oeufs mayonnaise



Rôti de porc au jus



Petits pois aux oignons

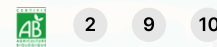


Yaourt



Jeudi

Céleri rémoulade



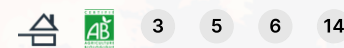
Spaghetti bolognaise



Fromage blanc



Crumble poire vanille



Vendredi

Velouté de potiron



Seiche en rouille



Pommes vapeur



Fromage à la coupe



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