

Menus écoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre

Lundi

Betterave vinaigrette



Gratin de poisson béchamel



Salade verte vinaigrette



Yaourt



Fruit de saison



Mardi

Carottes râpées



Omelette aux champignons



Purée de butternut



Fromage blanc



Fruit de saison



Mercredi

Céleri rémoulade



Sauté de volaille



Petits pois carottes



Fromage à la coupe



Compote de fruit

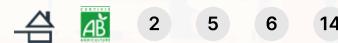


Jeudi

Taboulé



Boeuf bourguignon



Carottes braisées



Fromage à la coupe



Flan aux oeufs



Vendredi

Velouté de potiron



Chipolatas grillées



grenailles au four



Yaourt



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



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

⚠ 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