

Menus ALSH



Cazouls
lès Béziers



Lundi 19 au vendredi 23 octobre

Lundi

Carottes râpées



Boeuf bourguignon



Pommes vapeur



Fromage à la coupe

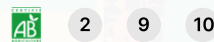


Fruit de saison



Mardi

Céleri rémoulade



colin sauce citron



Riz pilaf



Yaourt



Compote de fruit



Mercredi

Betterave vinaigrette



Poulet rôti



Gratin de potimarron



Fromage à la coupe



Fruit de saison



Jeudi

Salade de lentilles



Couscous végété



Semoule



Fromage blanc



Cake aux pommes et cannelle



Vendredi

Salade de maïs et emmental



Sauté de dinde



Purée de courges



Fromage à la coupe



Fruit de saison

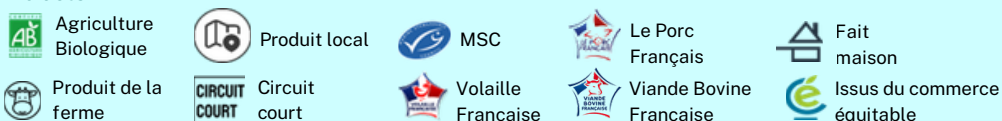


✓ Engagements qualité

- 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