

Menus ALSH



Cazouls
lès Béziers



Lundi 26 au vendredi 30 octobre

Lundi

Céleri rémoulade



Steak haché



Pommes rissolées



Yaourt



Fruit de saison



Mardi

Velouté de potiron



Omelette au fromage



Epinards à la crème



Fromage à la coupe



Compote de fruit



Mercredi

Salade de betteraves, oeufs
durs et maïs



Cuisse de poulet au jus



Pâtes



Fromage blanc



Fruit de saison



Jeudi

Carottes râpées



Curry de légumes et riz



Fromage à la coupe

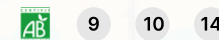


crème vanille "maison"



Vendredi

Coleslaw



Sauté de porc



Purée de butternut



Yaourt



Fruit de saison

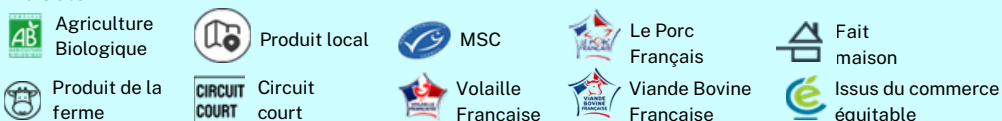


✓ Engagements qualité

- 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



*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