

Menus écoles



Cazouls
lès Béziers



Lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre

Lundi

Concombre à la crème



Sauté de poulet



Riz pilaf



Fromage à la coupe



Fruit de saison



Mardi

Céleri rémoulade



Seiche en rouille



Gratin de légumes



Compote de fruit



Mercredi

Salade de lentilles



Couscous végété



Semoule



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Jeudi

Betterave vinaigrette



Sauté de boeuf au thym



Purée de pommes de terre



Fromage blanc

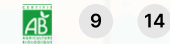


Entremet chocolat



Vendredi

Tomates et maïs vinaigrette



Chipolatas grillées



Courgettes à l'ail



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



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