

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 16

Samedi 17

Dimanche 18

Velouté de courge



Coleslaw



Saucisson sec



Velouté de légumes



salade céleri carotte



Œuf dur mayonnaise



Riz cantonais végétarien



Steak haché de bœuf



Seiche en rouille



Sauté de porc Marengo



cuisse de poulet rôtie



Ragout de moules au curry



Haricots verts à l'ail



Boulgour



Fricassée de légumes / PDT



grenailles au four



Riz Pilaf



Crème au chocolat



Fromage à la coupe



Yaourt



Fromage à la coupe



Fromage à la coupe



Fromage à la coupe



Pomme au four et à la cannelle



Fruit de saison



Fruit de saison



Yaourt



Gâteau des Rois



Fruit de saison



- 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 proviennent de la serre municipale de Cazouls-les-Béziers (100 % BIO)
- Le poisson est labellisé MSC
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes, le chocolat, les épices, le sucre de canne qui peuvent être importés (bananes, chocolat, sucre, 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: MSC / Produit de la ferme / CIRCUIT COURT Circuit court / Volaille Française / AB BIO / Local / VFP / Issu du commerce équitable / VBF / : Fait maison

ALLERGENES : 1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Œuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfités

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 16

Samedi 17

Dimanche 18

Jambon blanc



Pâté croute



Salade de riz



maquereau à la moutarde



Macédoine de légumes



Carottes râpées



Potage du soir



potage du soir



potage du soir



potage du soir



potage du soir



potage du soir



Fromage à la coupe



Fromage à la coupe



Crème caramel



Fruit de saison



Compote de fruit



Liégeois chocolat



- 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 proviennent de la serre municipale de Cazouls-les-Béziers (100 % BIO)
- Le poisson est labellisé MSC
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes, le chocolat, les épices, le sucre de canne qui peuvent être importés (bananes, chocolat, sucre, 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 : MSC / Produit de la ferme / CIRCUIT COURT Circuit court / Volaille Française / AB BIO / Local / VPF / Issu du commerce équitable / VBF / : Fait maison

ALLERGENES : 1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Œuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites