

MENU GRANDS CRÈCHES

Les menus élaborés par la Cuisine Centrale sont susceptibles d'être modifiés suivant les aléas.

LUNDI

5 mai

"MANGER AUTREMENT"

Croque fromage

Haricots verts et haricots beurre

Tomme des Pyrénées IGP à la coupe

Fruit de saison BIO LOCAL (pomme Gala)

MARDI

6 mai

Duo de crudités (carottes, céleri)

Veau marengo

Galettes de légumes et pommes de terre

Coupe de fromage blanc au sucre

MERCREDI

7 mai

"MANGER AUTREMENT"

Cœur de laitue, vinaigrette balsamique IGP

Spaghetti semi complets BIO

Sauce bolognaise au bœuf bio et lentilles locales bio

Gruyère râpé

Fraises LOCALES et sucre

JEUDI

8 mai

F

E

R

I

E

VENDREDI

9 mai

Filet de colin pané (pêche responsable)

Epinards BIO en béchamel

Yaourt BIO aux fruits mixés

Quatre quart à la coupe



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

**Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles.



Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.