

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI

16 juin

"MANGER AUTREMENT"

Batavia, vinaigrette balsamique IGP maison

Boulettes BIO au boeuf sauce marengo

Coquillettes semi complets BIO

Gruyère râpé

Nectarine LOCALE (Salon)

MARDI

17 juin

Tomates LOCALES, sauce fayonnaise

Rôti de dinde aux champignons

Rösti de légumes

Petit suisse nature BIO

MERCREDI

18 juin

"MANGER AUTREMENT"

Croque cheddar fait maison

Duo de haricots

Coupe de fromage blanc au sucre

Banane

JEUDI

19 juin

Melon de Salon de Provence

Aiguillettes de poulet sauce coco

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt BIO au citron

VENDREDI

20 juin

Salade de pommes de terre aux olives

Bouchées de poisson pané

Carottes BIO au curry

Saint marcellin LOCAL BIO IGP à la coupe
PAIN AUX CEREALES



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Fruits de saisons: Melons et Nectarines locales

***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.