MENU
ÉCOLES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES

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

Crème dessert BIO à la vanille

MERCREDI - CENTRES DE LOISIRS
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

Bouchées de poisson pané

Carottes BIO au curry

Saint marcellin LOCAL BIO IGP à la coupe**
PAIN AUX CEREALES

Eclair au chocolat

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.*

ECOCERT EN CUISINE · Un Plus Bio · SALON DE PROVENCE LA VILLE

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.