

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI

30 juin

Sauté de poulet tex mex

Pommes dauphines

Portion de Saint Paulin BIO

Fruit de saison local (nectarine)

MARDI

1 juillet

Filet de poisson pané (pêche responsable)

Petits pois et jeunes carottes

Yaourt BIO nature et sucre

Purée de pomme/banane BIO sans sucre

MERCREDI

2 juillet

Melon de Salon

Rôti de dinde sauce diable

Haricots verts, pommes de terre

Petit suisse aromatisé

JEUDI

3 juillet

"MANGER AUTREMENT"

Cœur de laitue, vinaigrette balsamique IGP
maison

Chili BIO aux légumes secs

Riz BIO de Camargue IGP

Fromage blanc nature BIO

VENDREDI

4 juillet

Tomate ancienne LOCALE, huile d'olive

Saumon à l'aneth

Fusilis BIO

Gruyère râpé

Banane



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.