# MENU
# CENTRES DE LOISIRS

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

## LUNDI
14 juillet

F

E

R

I

E

## MARDI
15 juillet

"MANGER AUTREMENT"

Couscous aux légumes et merguez

Semoule semi complète BIO

Emmental BIO

Fruit de saison

## MERCREDI
16 juillet

"MANGER AUTREMENT"

Croque cheddar fait maison

Duo de haricots

Yaourt nature BIO et sucre

## JEUDI
17 juillet

REPAS FROID
Tomates LOCALES, mozzarella, vinaigrette balsamique IGP maison

Rôti de dinde

Salade de pâtes BIO au surimi faite maison

Beignet au chocolat

## VENDREDI
18 juillet

Gratin de poisson

Purée de pommes de terre au lait

Camembert BIO à la coupe

Fruit de saison BIO local

Produit local | Produit de saison | HVE | Label rouge | IGP | AOP

Les nouveautés de cette semaine:

Croque cheddar maison
Pasteque bio locale

***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.