

# MENU CENTRES DE LOISIRS

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

## LUNDI

21 juillet

### "MANGER AUTREMENT"

Bolognaise BIO (bœuf BIO / lentilles BIO  
LOCALES)

Spaghetti semi complètes BIO

Portion de Gouda BIO

Fruit de saison (nectarine locale)

## MARDI

22 juillet

Melon de Salon de Provence

Escalope viennoise

Petits pois carottes

Crème dessert BIO au chocolat

## MERCREDI

23 juillet

Boulettes à l'agneau sauce parisienne

Boulghour BIO

Chource AOP à la coupe

Fruit de saison (pêche locale)

## JEUDI

24 juillet

### "MANGER AUTREMENT"

Batavia, dés de mimolette, vinaigrette  
balsamique IGP maison

Tortilla aux pommes de terre

Ratatouille aux courgettes fraîches BIO  
LOCALES

Donut's

## VENDREDI

25 juillet

Tomate ancienne LOCALE, sauce ricotta faite  
maison

Emincé de colin au curry (pêche responsable)

Riz BIO IGP de Camargue

Yaourt BIO aux fruits mixés



Produit  
local



Produit  
de saison



HVE



Label  
rouge



IGP



AOP

Les nouveautés de cette semaine:  
Boulettes à l'agneau  
Tortilla

Pêche et nectarine sont issues d'un producteur de Grans dont  
l'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)  
Melons et tomates sont fournis par des producteurs salonnais

\*\*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.