MENU
GRANDS CRÈCHES

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

Petit suisse nature BIO

MERCREDI
23 juillet

Boulettes au veau sauce parisienne

Boulghour BIO

Chaource 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

Banane

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 Vvaleur Environnementale (HVE)
Melons et tomates sont fournis par des producteurs salonais

***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.