

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI
18 août

"MANGER AUTREMENT"

Bolognaise BIO (bœuf BIO / lentilles BIO
LOCALES)

Spaghetti semi complètes BIO

Portion de Gouda BIO

Fruit de saison (nectarine locale)

MARDI
19 août

Melon de Salon de Provence

Escalope viennoise

Petits pois carottes

Petit suisse nature BIO

MERCREDI
20 août

Boulettes à l'agneau sauce parisienne

Boulghour BIO

Chource AOP à la coupe

Fruit de saison (pêche locale)

JEUDI
21 août

"MANGER AUTREMENT"

Batavia, dés de mimolette, vinaigrette
balsamique IGP maison

Tortilla aux pommes de terre

Ratatouille aux courgettes fraîches BIO
LOCALES

Banane

VENDREDI
22 août

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:

**Boulette à l'agneau
Tortilla Pomme de terre**

**Pêche et nectarine sont issues d'un producteur de
Grans (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.*

