

MENU CENTRES DE LOISIRS

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

Crème dessert BIO au chocolat

MERCREDI

20 août

Boulettes à l'agneau sauce parisienne

Boulghour BIO

Chaurce 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

Donut's

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.



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.