

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI

15 septembre

"MANGER AUTREMENT"

Chili BIO aux légumes secs et bœuf BIO

Riz BIO de Camargue IGP

Tomme des Pyrénées IGP à la coupe

Nectarine LOCALE

MARDI

16 septembre

"MANGER AUTREMENT"

Tomate LOCALE, mozzarella, huile d'olive

Boulettes sarrasin

Gratin de chou fleur BIO

Purée de pomme BIO LOCALE faite maison

*Subst viande porc : Pâté volaille

MERCREDI

17 septembre

Rôti de veau au jus

Purée de patate douce

Carré frais BIO
PAIN AUX CEREALES

Prunes vertes LOCALES

JEUDI

18 septembre

Potage maison carottes BIO / tapioca

Filet de poulet à la moutarde

Coquillettes semi complètes BIO

Yaourt nature BIO et sucre

VENDREDI

19 septembre

Emincé de colin sauce safranée

Pommes de terre

Petit suisse nature BIO

Raisin blanc LOCAL



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

**Les tomates, prunes, raisins et nectarines 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.