

MENU

ÉCOLES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES

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

LUNDI
13 octobre

Crème rose

Couscous aux légumes et merguez
Semoule semi complète BIO

Fromage blanc grenadine

Biscuit Langue de Chat

MARDI
14 octobre

Houmous à la crème de sésame
PAIN A LA FARINE BIO

Filet de poulet sauce bruschetta

Rosti de légumes

Yaourt fermier LOCAL à la pêche

Fruit de saison LOCAL (pomme)

MERCREDI - CENTRES DE LOISIRS
15 octobre

Déllice d'asperges et pois cassés ET GRESSINS

Lasagnes au bœuf BIO

faites maison

Billes de mozzarella

Fruit de saison BIO LOCAL (prunes)

JEUDI
16 octobre

Lentilles corail et courge en duo
PAIN TRANCHE AUX CEREALES

Tortilla aux pommes de terre

Gratin de chou fleur BIO

Tomme des Pyrénées IGP à la coupe**

Gâteau Basque

VENDREDI
17 octobre

Poispenade

Emincé de colin sauce citron (pêche
responsable)

Mélange 4 céréales BIO

Saint Marcellin BIO LOCAL IGP à la coupe**

Fruit de saison LOCAL (raisin noir)



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Cette semaine:

A l'occasion de la semaine du goût, qui trouvera la composition des recettes « crème rose » et « poispenade » proposées aux menus ? A vos papilles !

Les pommes, prunes et raisins 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.