

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI

3 novembre

Potage maison carottes BIO / tapioca

Sauté de dinde
(nouvelle agriculture)

Pommes dauphines

Yaourt BIO au citron

MARDI

4 novembre

"MANGER AUTREMENT"

Pizza BIO aux 3 fromages

Omelette BIO

Epinards BIO en béchamel

Fruit de saison

MERCREDI

5 novembre

Carottes râpées, huile d'olive

Blanquette de veau

Mélange 4 céréales BIO

Fromage blanc nature BIO

JEUDI

6 novembre

"MANGER AUTREMENT"

Soupe maison de légumes BIO

Boulettes au bœuf BIO sauce marengo

Coquillettes semi complètes BIO

Gruyère râpé

Fruit de saison LOCAL (Kiwi)

VENDREDI

7 novembre

Filet de poisson blanc meunière (pêche
responsable)

Petits pois et jeunes carottes

Bûchette de chèvre BIO à la coupe

Banane



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Cette semaine:

Kiwi local

**1ère Soupe de la saison avec des légumes
bio !**

***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.