

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI

5 janvier

- Sauté de dinde (nouvelle agriculture)
- Pommes dauphines
- Camembert BIO à la coupe
- Fruit de saison (Orange)

MARDI

6 janvier

- "MANGER AUTREMENT"
- Tortilla aux pommes de terre
- Haricots verts persillade
- Coupe de fromage blanc et sucre
- Brioche des rois

MERCREDI

7 janvier

- Jambon* braisé
- Gratin de brocolis / pommes de terre
- Tomme des Pyrénées IGP à la coupe
- Pomme BIO LOCALE

JEUDI

8 janvier

- "MANGER AUTREMENT"
- Cœurs de laitue, vinaigrette balsamique IGP maison
- Bolognaise semi alternative (bœuf BIO et lentilles BIO LOCALES)
- Fusilis BIO
- Yaourt BIO à la vanille

VENDREDI

9 janvier

- Soupe maison BIO (petits pois, pommes de terre et fromage)
- Emincé de colin (pêche responsable) sauce parisienne
- Carottes BIO
- Banane



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

Saviez-vous que la couronne des rois en France trouve son origine dans les Saturnales romaines, des fêtes hivernales lors desquelles une fève glissée dans un gâteau désignait le "roi du jour" ?

**Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles.



Fruits et Légumes



Gâteaux et desserts pour l'école



ECOCERT EN CUISINE



Un Plus Bio



Salon de Provence LA VILLE