

# 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.*



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.