

MENU

ÉCOLES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES

substitution viande de porc : roti de dinde

substitution viande de porc : roti de dinde au jus

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 - CENTRES DE LOISIRS
7 janvier

Jambon* braisé

Gratin de brocolis / pommes de terre

Tomme des Pyrénées IGP à la coupe

Pomme BIO LOCALE

substitution viande de porc : roti de dinde au jus

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.