

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI

9 févr 26

Orange en salade

Boulettes au boeuf BIO sauce marengo

Coquillettes semi complètes BIO

Gruyère râpé

Fromage blanc nature BIO

MARDI

10 févr 26

Filet de poisson pané (pêche responsable)

Gratin de chou fleur BIO

Vache Qui Rit BIO
PAIN A LA FARINE BIO

Purée de pomme BIO LOCALE faite maison

MERCREDI

11 févr 26

Œuf dur BIO, céleri rave mayonnaise

Blancs d'encornets à l'armoricaine

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt BIO nature et sucre

JEUDI

12 févr 26

"MANGER AUTREMENT"

Couscous aux légumes secs et poulet

Semoule semi complète BIO LOCALE

Bûchette de chèvre BIO à la coupe

Fruit de saison (clémentine)

VENDREDI

13 févr 26

"MANGER AUTREMENT"
Soupe maison BIO
(carottes, pommes de terre)

Croustillant fromager

Poêlée ratatouille aux courgettes bio

Banane



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Saviez vous que les pâtes semi-complètes offrent plus de fibres et de minéraux qu'une pâte classique, tout en restant faciles à digérer?

C'est le choix idéal pour une nutrition équilibrée sans compromis sur le goût!

3...2...1... à vos assiettes !

***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.