

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI

16 février

MENU MONTAGNE

Saucisse grillée et sa tombée d' oignons

Purée au lait

Fromage des cîmes

Coupe de fromage blanc à la confiture de myrtilles

MARDI

17 février

AN CHINOIS

Nem aux légumes

Dinde

(nouvelle agriculture)

au caramel

Riz BIO IGP façon asiatique

Crème vanille

à la coco BIO équitable

Fruit de saison

(Clémentine)

MERCREDI

18 février

AÏOLI

Salade Iceberg, vinaigrette balsamique IGP

Dos de Colin

(pêche responsable)

Pomme de terre, carotte

Sauce façon AÏOLI

Camembert BIO

à la coupe**

Tarte tropézienne

JEUDI

19 février

MANGER AUTREMENT

Betteraves BIO vinaigrette IGP maison

Lasagnes alternatives

au bœuf BIO

faites maison

Edam BIO

Pain complet

Fruit de saison BIO

(pomme)

VENDREDI

20 février

MANGER AUTREMENT

Soupe de vermicelles

Galette marguerite

Petits pois BIO à la crème

Yaourt aux fruits mixés BIO



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Profitez de cette semaine à thèmes qui enchaîne la montagne, le nouvel an Chinois (dit Fête du Printemps qui marque le début de la nouvelle année lunaire), et les saveurs Provençales authentiques avec son Aïoli !

***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.