

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI

30 mars

"MANGER AUTREMENT"

Betteraves BIO en vinaigrette balsamique IGP
maison

Bolognaise alternative BIO
(bœuf BIO / lentilles BIO LOCALES)

Fusilis BIO

Gruyère râpé

Fruit de saison
(orange)

MARDI

31 mars

"MANGER AUTREMENT"

Pizza BIO aux 3 fromages

Omelette BIO

Epinards BIO en béchamel

Yaourt BIO à la vanille

MERCREDI

1 avril

Poulet rôti (nouvelle agriculture) au jus
Potato pops

Fromage bleu douceur à la coupe

Fruit de saison BIO

JEUDI

2 avril

Potage maison BIO courgettes/maïzena

Porc* au caramel

Carottes BIO

Pain à la FARINE BIO

Fromage blanc BIO et sucre

VENDREDI

3 avril

BOURRIDE

Soupe de poisson et filet de colin
(pêche responsable)

Pommes de terre et sauce façon aioli

Saint Marcellin BIO LOCAL IGP**

Banane BIO équitable



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Saviez vous que la bourride est une soupe de poisson provençale à base de poissons blancs dans un bouillon parfumé, liée à la fameuse aioli, pour lui donner son onctuosité caractéristique. Un plat emblématique du littoral méditerranéen!

***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.