

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI
6 avril

F
E
R
I
E

MARDI
7 avril

"MANGER AUTREMENT"

Chili BIO aux légumes secs

Riz BIO de Camargue IGP

Camembert BIO à la coupe**

Fruit de saison BIO local** (pomme)

MERCREDI
8 avril

Taboulé

Pilon de poulet rôti

Purée de carottes

Coupe de fromage blanc et sucre

JEUDI
9 avril

Steak hâché au bœuf

Gratin de courgettes BIO, pommes de terre

Petit suisse nature BIO et sucre

Orange

VENDREDI
10 avril

Carottes râpées, huile d'olive

Emincé de colin (pêche responsable) sauce
parisienne

Pâtes BIO à la farine de lentilles corail

Yaourt BIO au citron



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Saviez-vous que le mot "viennoise" vient de la ville de Vienne, la capitale de l'Autriche ? C'est là qu'est née la fameuse escalope panée., Et si vous goûtiez un peu d'Autriche à travers votre assiette ?

**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.