

MENU GRANDS CRÈCHES

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

LUNDI

11 mai

"MANGER AUTREMENT"

Sauce bolognaise au bœuf bio et lentilles
locales bio

Purée au lait

Camembert BIO à la coupe**

Fruit de saison BIO** LOCAL (pomme)

MARDI

12 mai

"MANGER AUTREMENT"

Taboulé

Croque fromage

Courgettes BIO façon carbonara (lardons)*

Petit suisse nature BIO et sucre

MERCREDI

13 mai

Pizza BIO aux 3 fromages

Rôti de dinde sauce à l'ail
Flageolets

Fraises LOCALES et sucre

JEUDI

14 mai

F

E

R

I

E

VENDREDI

15 mai

Encornets à l'armoricaine

Riz BIO de Camargue IGP

Portion de Saint Paulin BIO

Purée pomme/banane BIO



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Saviez vous que les fraises locales viennent d'un producteur cultivant ses fruits et légumes en territoire Salonais?

Régalez-vous !

***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.