

Menus ALSH du Mercredi 16 Juin au Mercredi 07 Juillet 2021

	Mercredi 16 Juin	Mercredi 23 Juin	Mercredi 30 Juin	Mercredi 07 Juillet
<b>DEJEUNER</b>	Tomates en vinaigrette  Escalope de volaille sauce champignons  Brocolis sautés Gâteau de semoule Pain 	Salade verte  et croûtons Omelette Haricots verts et pommes de terre Fruit  Pain 	Colin basquaise  Riz pilaf Fromage Fruit  Pain 	Concombre en vinaigrette  Boulettes de boeuf sauce tomate  Spaghettis Yaourt aromatisé brassé Pain 
<b>GOUTER</b>	Fruit  Pain  Fromage à la coupe	Pâtisserie Verre de lait	Fruit  Pain  Confiture	Fruit Pain  Chocolat

 Poisson ou préparation à la base de poisson contenant plus de 70% de poisson et deux fois plus de protéines que de lipides

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Produit d'Appellation d'Origine Protégé

 Produits locaux et de saison

 Produits riches en oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement

Viande Bovine Française issue d'animaux nés, élevés, abattus en France, contrôlée par INTERBEV 

Préparation à base de Viande Bovine origine Union Européenne uniquement 

L'origine de la viande sera communiquée **48 heures** à l'avance par affichage 

Produits frais de saison 



**Règlement INCO n°1169/2011** : Les denrées élaborées par la Cuisine Centrale de la Ville d'Aix-en-Provence sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes majeurs (poissons, crustacés, mollusques, œufs, fruits à coques, moutarde, graines de sésame, céleri, lait, gluten, anhydride sulfureux et sulfites, soja, arachides et lupin)

Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation