

MENUS



Du 20-mars au 26-mars 2017



Lundi



Salade campagnarde
Escalope de dinde
Polenta sée tomate
Flan



Mardi

Velouté de légumes
Saucisse
Lentilles
Petits-suisses au fruits
0



Mercredi



Brushetta aubergines
Boulettes de bœuf
Purée de légumes
Roulé à la fraise
0



jeudi

Salade de crozets
Rôti de veau
Choux-fleurs Béchamel
Kiwi



Vendredi



Haricots verts vgtte
Poisson pané
Riz pilaf aux légumes
Fromage blanc



BON APPETIT !



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Origines des viandes bovines

Nées en	Fr	
Elevées en	Fr	Les justificatifs sont disponibles
Abattues en	Fr	à la cuisine centrale



Fait maison

L'approvisionnement des viandes, se fait exclusivement par des fournisseurs locaux tout comme certains yaourts ou fruits et légumes

Le % de l'approvisionnement biologique se situe aux alentours de 15%

Tous les vendredis nous servons du pain est bio et local , le reste de la semaine le pain provient des boulangers locaux



