

MENUS



Du 27-mars au 02-avr

Lundi



Crêpe au fromage
Rôti de porc
Duo de courgettes au gratin/ Semoule
Compote

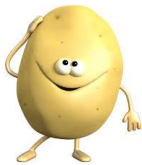


Mardi

Salade caesar
Hachis Parmentier
Crème vanille
0



Mercredi



Salade de lentilles
Merlu bordelaise
Carottes braisées
Fromage
Clémentine



jeudi

Velouté
Blanquette de veau
Coquillettes
Yaourt



Vendredi



Quiche au fromage
Escalope de dinde
Petits pois française
Gâteau au chocolat
0



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

Origines des viandes bovines

Nées e Fr

Elevée: Fr

Abattu: Fr

Les justificatifs sont disponibles

à la cuisine centrale



Fait maison

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

Le % de l'approvisionnement biologique se situe aus alentour de 15%

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



