

MENUS



Du 10-avr au 16-avr-17



Lundi



Carottes râpées
Fricassée de dinde
Semoule
Yaourt nature sucré



Mardi

Salade fromagère et fruits secs
Escalope de porc
Pommes sourire
Compote
0



Mercredi



Velouté
Cœur de merlu
Riz au brocolis
Liégeois chocolat
0



Judi

Pizza margarita
Rôti de veau
Petits pois française
Fruit



Vendredi



Salade océane
Hachis Parmentier
0
Crumble aux pommes



BON APPETIT !



* PRODUIT DE SAISON

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 yaourt 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