

MENUS



Du 17-avr au 23-avr

Lundi



0 0

0

0

Mardi

Betteraves vinaigrette

Escalope de dinde viennoise

Polenta

Petits-suisses aux fruits

0

Mercredi



Velouté

Poisson

Courgettes pommes de terre au gratin

Compote



Jeudi

Salade composée Rôti de porc

Riz persillade Yaourt vanille







Nems/Salade

BON APPETIT!

Sauté de veau Marengo

Carottes Vichy

Gateau aux poires







* PRODUIT DE SAISON

* PRODUIT DE SAISON

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

Origines des viandes bovines

Fait maison



Nées en Fr

Elevées (Fr Les justificatifs sont disponibles

à la cuisine centrale **Abattues** Fr

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

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

Tous les vendredis nous servons du pain bio et local, le reste de la semaine le pain provient de boulangeries locales