

MENUS



Du 24-avr au 30-avr



Lundi



Carottes râpées
Escalope de veau
Coquillettes
Fromage blanc /confiture



Mardi

Velouté
Poulet rôti
Ratatouille/Semoule
Crème anglaise Biscuit



Mercredi



Betteraves mimosa
Poisson meunière
Riz et céréales
Fromage Kiwi



jeudi

Salade exotique
Estouffade de bœuf
Purée
Tarte aux pommes



Vendredi



Pizza 4 fromages
Jambon braisé
Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits



BON APPETIT !



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

Origines des viandes bovines

Nées en	Fr	
Elevées en	Fr	<i>Les justificatifs sont disponibles</i>
Abattues en	Fr	<i>à la cuisine centrale</i>



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

