

MENUS

2017

 Du **26-juin** au **02-juil**

Origine/ Qualité

Lundi



Salade de tomates
Escalope de porc
Courgettes au gratin
Mousse au chocolat



Primeur Tarbes
Boucherie MANSE
Handi Bio
Frais

Mardi

Feilleté
Veau aux olives
Purée de potiron
Yaourt



Surgelés
Boucherie MANSE
Surgelé
Resto Bio

Mercredi



Sardines
Spaghetti bolognaise
Fromage
Kiwi



Conserve
Resto Bio/ Surgelé
Frais
Primeur Bagnères

jeudi

Salade de perles
Tajine de dinde
Légumes tajine
Flan pâtissier



Epicerie/Frais
Approv. Local
Surgelés
Frais/Epicerie



Vendredi

Pâté de campagne
Poisson meunière
Riz à l'espagnole
Fromage blanc



Conserverie Béarn
Surgelé qualité plein filet
Epicerie/Frais
Frais

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, fruits et légumes

Le % de l'approvisionnement 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