

# MENUS

2017



Du

03-juil

au

09-juil-17

Origine/ Qualité

## Lundi



**Carottes râpées**  
**Fricassée de poulet**  
**Purée de patate douce**  
**Crème vanille**



Approv.local  
Approv.local  
Surgelé  
Frais

## Mardi

**Pizza margarita**  
**Dos de cabillaud**  
**Haricots verts**  
**Compote**  
o



Frais  
Surgelé qualité  
Surgelé extra-fins  
Epicerie appertisée

## Mercredi



**Gaspacho**  
**Saucisse**  
**Riz au brocolis**  
**Tarte abricots**  
o



Appertisé  
Boucherie Manse  
Resto Bio /Surgelé  
Surgelé/Frais/appertisé

## Jeudi

**Melon/tomates cerise/chips**  
**Sandwich jambon fromage**  
**Sandwich pâté**  
**Glace**      **Compote**

Primeur Bagnères / Epicerie  
Frais/Surgelés (pain de mie)  
Conserverie Béarn /Surgelé (pain de mie)  
Surgelé / Appertisée

## Vendredi



**Salade oceane**  
**Boulette de bœuf scc tomate**  
**Pommes sourire**  
**Fromage blanc nature**

Primeur Bagnères/Frais  
Surgelés  
Surgelés  
Frais

**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      *Les justificatifs sont disponibles*

Abattu Fr      *à la cuisine centrale*

Fait maison



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

**Le % de l'approvisionnement biologique se situe aux alentours 15%**



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