

## MENUS

2017



**Du 07-août au 13-août**

Origine/ Qualité

**Lundi**

**Sardines**

Conserve

**Escalope de porc**

Boucherie MANSE

**Millefeuille de courgettes**



Handi Bio

**Mousse chocolat**

Frais



**Mardi**

**Salade de fruits secs et pomme**



Frais/Epicerie

**Tomates farcies**

Frais

**Purée**

Flocons

**Yaourt**

Frais



**Mercredi**

**Haricots verts vgte**

Surgelé

**Spaghetti carbonara**



Epicerie/Frais

**Fromage**

Frais

**Kiwi**

Primeur Bagnères



**jeudi**

**Gaspacho**

Brique

**Poulet coco**



Approv. Local

**Riz créole**

Epicerie

**Flan pâtissier**



Frais/Epicerie



**Vendredi**

**Pâté de campagne**

Conserverie Béarn

**Poisson meunière**

Surgelé qualité plein filet

**Carottes Vichy**

Approv. Local

**Fromage blanc**

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

