

MENUS

2017



Du 14-août au 20-août

Origine/ Qualité

Lundi



Carottes râpées
Sauté de dinde Basquaise
Coquillettes
Crème chocolat



Approv.local
Approv.local
Epicerie BIO
Frais

Mardi

o
o
o
o
o

Mercredi



Salade fromagère
Saucisse
Riz au brocolis
Glace
o



Primeur Bagnères/ Frais
Boucherie Manse
Epicerie/Surgelé
Surgelé

Jeudi

Taboulé
Escalope de veau
Petits pois française
Yaourt vanille

Epicerie/surgelé
Boucherie MANSE
Surgelé
Frais

Vendredi



Salade oceane
Hachis Provençal
o
Fromage blanc

Primeur Bagnères/Frais
Surgelés/Primeur Tarbes/Hanndi Bio
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