

2017



Du **21-aôut** au **27-aôut**

Origine/Qualité

Lundi



Taboulé
Cœur de merlu
Courgettes et pdt au gratin
Liégeois chocolat



Epicerie/Frais
Surgelé qualité
Handi Bio
Frais

Mardi



Salade aux fruits secs et fromage
Crousti poulet
Riz pilaf
Nectarine
O



Primeur Bagnères/Epicerie
Surgelé qualité plein filet
Epicerie
Primeur Bagnères

Mercredi



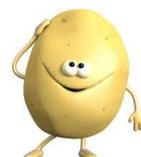
Melon
Lasagnes bolognaise
Glace
O

Primeur Bagnères
Viande hachée surgelée
Surgelé

Jeudi



Samoussa
Sauté de veau Marengo
Carottes Vichy
Yaourt vanille



Surgelé
Boucherie Manse
Approv. Local
Frais

Vendredi



Betteraves mimosa
Rôti de porc
Lentilles
Fromage
Abricots



Conserves
Boucherie MANSE
Epicerie
Frais
Primeur Bagnères

BON APPETIT !



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

Origines des viandes bovines

Nées en	Fr	Les justificatifs sont disponibles à la cuisine centrale
Elevées en	Fr	
Abattues en	Fr	

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



