

MENUS



Du 28-août au 03-sept



Origine/ Qualité

Lundi



Carottes râpées
Escalope de poulet
Torsades
Crème anglaise Biscuit



Local
Approv. Local
Epicerie
Pasteurisé

Mardi



Pizza au fromage
Boulette au bœuf
Ratatouille/Semoule
Compote 0

Epicerie/Frais
Surgelés
Surgelés + épicerie
Pasteurisé

Mercredi



Salade de crozets sucré salé
Poisson meunière
Poêlée chou romanesco pd
Fromage Raisin



Epicerie/frais
Surgelés qualité plein filet
Surgelé
Frais

jeudi



Salade de tomates
Estouffade de bœuf
Riz
Glace



Primeur Bagnères
Boucherie Manse
Epicerie
Surgelé

Vendredi



Salade exotique
Escalope de veau
Haricots verts
Yaourt aux fruits



Primeur Bagnères/Frais
Boucherie Manse
Surgelés
Frais

BON APPETIT !

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

Origines des viandes bovines

Nées en	Fr	<i>Les justificatifs sont disponibles à la cuisine centrale</i>
Elevées en	Fr	
Abattues en	Fr	

Fait maison



L'approvisionnement des viandes, se fait exclusivement par des fournisseurs locaux tout comme certains yaourts ou fruits et légumes

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

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

