



Du 04-sept au 10-sept 2017

Origine/ Qualité

## Lundi



Betteraves vinaigrette

Conserves



Spaghetti bolognaise



Resto Bio

Fromage blanc nature



Surgelés/Epicerie

Resto Bio



## Mardi

Salade de boulgour



Epicerie/ Frais

Escalope de poulet

Approv. Local



Choux-fleurs Béchamel

Surgelé nature/ Frais

Nectarine



Resto Bio

O

## Mercredi



Concombre crème



Omelette au fromage

Primeur Bagnères

Purée

Œufs pasteurisés/frais

Glace

Epicerie

O

Surgelé



## jeudi

Carottes râpées



Handi BIO

Jambon braisé

Frais

Riz à l'espagnole

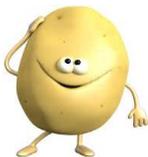


Epicerie/Frais

Petits-suisses aux fruits

Frais

## Vendredi



Salade campagnarde



Primeur Bagnères / Frais

Poisson meunière

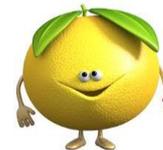
Surgelé Qualité plein filet

Haricots verts

Surgelé extra-fins

Crème vanille

Frais



**BON APPETIT !**

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

### Origines des viandes bovines

Nées en Fr

Elevées en Fr

Abattues en Fr

Les justificatifs sont disponibles  
à la cuisine centrale



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



