

MENUS



Du 11-sept au 17-sept

Origine/ Qualité

Lundi



Taboulé
Merguez au bœuf
Carottes Vichy
Fromage
Prune



Epicerie/frais
Frais
Local BIO
Frais
Primeur Bagnères

Mardi

Tomates vgtte
Cuisse de poulet
Papillons beurre
Petits-suisses aux fruits

Primeur Tarbes
Approv. Local
Epicerie
Frais

Mercredi



Nems
Cœur de merlu
Riz au brocolis
Semoule au lait
o



Surgelé
Surgelé
Epicerie/ Surgelé
Epicerie/ Frais

jeudi



Tarte aux courgettes boursin
Escalope de veau crème
Petits pois française
Compote



Surgelé/ Frais
Boucherie Manse
Surgelé
Appertisée

Vendredi



Salade exotique
Hachis Parmentier
Gateau au chocolat
o
o



Primeur Bagnères/Frais
Epicerie/ Surgelé
Epicerie/ Frais

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

Origines des viandes bovines

Nées e Fr

Elevée: Fr

Abattu: Fr

Les justificatifs sont disponibles
à la cuisine centrale



Fait maison

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

Le % de l'approvisionnement biologique se situe aus alentour de 15%

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



