

# MENUS



**Du 11-sept au 17-sept**

Origine/ Qualité

## Lundi



**Taboulé**  
**Merguez au bœuf**  
**Carottes Vichy**  
**Fromage**  
**Prune**



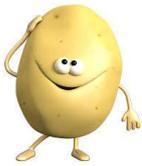
Epicerie/frais  
Frais  
Local BIO  
Frais  
Primeur Bagnères

## Mardi

**Tomates vgtte**  
**Cuisse de poulet**  
**Papillons beurre**  
**Petits-suisseaux 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



