

MENUS Semaine du goût



Du 09-oct au 15-oct

Origine/ Qualité

Lundi



Carottes râpées
Rôti de veau
Riz au beurre
Crème anglaise



Bio
Boucherie Manse
Epicerie
Pasteurisé

Mardi



Velouté carottes kiri
Nuggets de poulet



Spaghetti tomate
Roulé mousse frais smarties

Epicerie/Frais
Surgelés qualité plain filet
épicerie
Epicerie/Frais

Mercredi



Pizza ades enfants
Croquettes de poisson



Purée de butternut
Gateau au chocolat



Epicerie/frais
Surgelés qualité plein filet
Surgelé
Epicerie/Frais

jeudi



Velouté betteraves
Croissant au jambon



Flan au brocolis
Fromage blanc tagada

Epicerie/Frais
Surgelé
Epicerie/Frais/Surgelé
Frais

Vendredi



Salade/Mousse de canard
Estouffade de bœuf
Pommes de terre vapeur
Yaourt aux fruits



Primeur Bagnères/Frais
Boucherie Manse
Frais 4ème gamme
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