

MENUS



Du 16-oct au 22-oct 2017

Origine/ Qualité

Lundi



Betteraves vinaigrette



Torsades
bolognaise



Conserves

Epicerie

Surgelés/Epicerie

Resto Bio



Fromage blanc nature

Mardi

Salade de boulgour



Epicerie/ Frais

Escalope de poulet

Approv. Local



Choux-fleurs Béchamel

Surgelé nature/ Frais



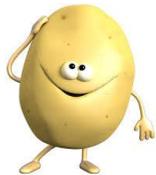
Compote



0

Resto Bio

Mercredi



Concombre crème



Primeur Bagnères



Omelette au fromage

Œufs pasteurisés/frais



Riz à l'espagnole

Epicerie/Frais

Gateau au yaourt



0

jeudi

Velouté de légumes

Surgelé/Frais

Jambon braisé

Frais



Lentilles



Resto Bio

Petits-suisses aux fruits

Frais



Vendredi



Salade campagnarde

Primeur Bagnères / Frais

Poisson meunière

Surgelé Qualité plein filet

Haricots verts

Surgelé extra-fins

Brebis crème / Pomme



Frais / Resto Bio

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