

# MENUS



Du 27-nov au 03-déc 2017

Origine/ Qualité

## Lundi



Betteraves vinaigrette  
Torsades  
bolognaise  
Petits-suisses aux fruits



Conserves  
Resto Bio  
Surgelés/Epicerie  
Frais

## Mardi

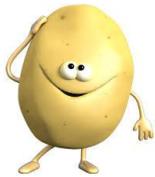


Salade campagnarde  
Escalope de dinde  
Choux-fleurs Béchamel  
Compote  
0



Epicerie/ Frais  
Approv. Local  
Surgelé nature/ Frais  
Resto Bio

## Mercredi



Velouté  
Omelette au fromage  
Riz à l'espagnole  
Yaourt  
0



Primeur Bagnères  
Œufs pasteurisés/frais  
Epicerie/Frais  
Resto Bio

## jeudi

Salade exotique  
Saucisse  
Lentilles  
Flan pâtissier



Surgelé/Frais  
Boucherie Manse  
Resto Bio  
Frais/Surgelé

## Vendredi



Salade de boulgour  
Fish & Chips  
Haricots verts  
Brebis crème /Kiwi



Primeur Bagnères / Frais  
Surgelé Qualité plein filet  
Surgelé extra-fins  
Frais

**BON APPETIT !**

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

<u>Origines des viandes bovines</u>		
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