

MENUS

Du 04-déc au 10-déc

Origine/ Qualité

Lundi



**Salade piémontaise
Merguez au bœuf
Carottes Vichy
Fromage
Clémentine**



Epicerie/frais
Frais
Local BIO
Frais
Primeur Bagnères

Mardi



**Tarte courgettes boursin
Poulet rôti
Petits pois française
Compote**



Surgelé
Approv. Local
Epicerie
Frais

Mercredi



**Nems
Cœur de merlu
Riz au brocolis
Crème vanille**

0



Surgelé
Surgelé
Epicerie/ Surgelé
Frais

jeudi



**Velouté
Blanquette de veau
Papillons
Yaourt aux fruits**



Surgelé/ Frais
Boucherie Manse
Surgelé
Appétisée



Vendredi



**Salade caesar
Hachis Parmentier**



0



Gateau au chocolat

0

Primeur Bagnères/Frais
Epicerie/ Surgelé
Frais
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 certains yaourts ou fruits et légumes

Le % de l'approvisionnement biologique se situe aux alentours de 15%



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

