

## MENUS

2017



**Du 11-déc au 17-déc.**

Origine/ Qualité

**Lundi**



**Sardines**  
**Escalope de porc**  
**Gratin de potiron**  
**Compote**



Conserve  
Boucherie MANSE  
Handi Bio  
Appertisé

**Mardi**



**Velouté de légumes**  
**Sauté de dinde au curry**  
**Riz**  
**Fromage blanc nature**



Frais/Surgelé  
Approv. Local  
Epicierie  
Frais

**Mercredi**



**Galette sarrasin jambon fromage**  
**Poitrine de veau farcie**  
**Haricots verts**  
**Banane**

Surgelé  
Boucherie MANSE  
Surgelé  
Frais

**jeudi**



**Carottes râpées**  
**Daube de bœuf**  
**Coquillettes**  
**Roulé fraise**



Handi Bio  
Boucherie MANSE  
Epicierie  
Frais/Epicierie

**Vendredi**



**Pâté de campagne**  
**Poisson meunière**  
**Epinars/PDT Béchamel**  
**Salade de fruits**

Conserverie Béarn  
Surgelé qualité plein filet  
Surgelé/Frais  
Appertisé

**BON APPETIT !**

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

Origines des viandes bovines

Nées en	Fr	
Elevées en	Fr	Les justificatifs sont disponibles
Abattues en	Fr	à la cuisine centrale

Fait maison



**L'approvisionnement des viandes, se fait exclusivement par des fournisseurs locaux tout comme certains yaourts, 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 de boulangeries locales

