

2017



Du

18-déc

au

24-déc.

Origine/ Qualité



Lundi



Betteraves rapées mimosa
Saucisse
Riz au brocolis
Crème vanille



Boucherie MANSE
Epicerie/ Surgelé
Appertisé

Mardi

Taboulé
Escalope de veau
Petits pois française
Yaourt
o



Epicerie/Frais
Boucherie MANSE
Surgelé
Frais

Mercredi



Pizza margarita
Poisson pané
Haricots verts
Compote
o

Frais/surgelé
Surgelé qualité plein filet
Surgelé
Appertisé

Jeudi

Assiette de Noël
Fondant poulet farci
Pom'croquettes
Bûche de Noël **Chocolat de Noël**



Epicerie/surgelé
Boucherie MANSE
Surgelé
Frais BIO

Vendredi



Salade au thon mayo
Boulettes de bœuf sœ brune
Macaroni
Fromage
Clémentine

Primeur Bagnères/ Conserves
Frais
Epicerie
Frais
Primeur Bagnères/ Conserves

BON APPETIT !



*** PRODUIT DE SAISON**

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

Origines des viandes bovines

Nées e Fr

Elevée Fr *Les justificatifs sont disponibles*

Abattu Fr *à la cuisine centrale*

Fait maison



L'approvisionnement des viandes, se fait exclusivement par des fournisseurs locaux tout comme certain yahourt 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