

2017



Du 19-mars au 25-mars

Origine/Qualité

Lundi



Samoussa
Fish & Chips
Poêlée campagnarde
Liégeois chocolat



Surgelé
 Surgelé qualité plein filet
 Surgelé
 Frais

Mardi



Tomate emmental
Poulet rôti
Crozets
Compote
0

Primeur Bagnères/Frais
 Approv. Local
 Epicerie
 Appertisée

Mercredi



Velouté de légumes
Lasagnes bolognaise
Salade de fruits
0



Surgelés/Frais
 Viande hachée surg. France
 Poche pasteurisée

Jeudi

Salade Strasbourgeoise
Sauté de veau Marengo
Carottes Vichy
Roulé fraise

4ème gamme/frais
 Boucherie Manse
 4ème gamme
 Epicerie



Vendredi



Salade César
Saucisse
Lentilles
St Moret/Clémentine
0

Frias
 Boucherie Manse
 Epicerie
 Frais

BON APPETIT !

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

Origines des viandes bovines

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

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

