

# MENUS



Du 14-mai au 20-mai 2018

Origine/ Qualité

## Lundi



Feuilleté  
Boule d'agneau  
Tajine de légumes aux abricots  
Mousse au chocolat

Surgelé  
Surgelé  
Surgelé  
Frais

## Mardi



Betteraves  
Nuggets poulet  
Macaroni  
Petits-suisseaux fruits  
0



Appertisée  
Surgelé qualité plein filet  
Epicerie  
Frais

## Mercredi



Velouté courgettes  
Omelette au fromage  
Riz à l'espagnole  
Chou au chocolat  
0

Surgelé/Frais  
Œufs pasteurisés/frais  
Epicerie/Frais  
Surgelé

## jeudi



Salade exotique  
Roti de porc  
Lentilles  
Yaourt vanille

Frais  
Boucherie Manse  
Epicerie  
Frais

## Vendredi



Salade de boulgour  
Fish & Chips  
Haricots verts  
Fromage/Pomme



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

**BON APPETIT !**

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

### Origines des viandes bovines

Nées en	Fr
Elevées en	Fr
Abattues en	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 est bio et local , le reste de la semaine le pain provient des boulangers locaux