

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	<i>Les justificatifs sont disponibles à la cuisine centrale</i>
Elevées en	Fr	
Abattues en	Fr	



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