

MENUS

Du 21-mai au 27-mai

Origine/ Qualité

Lundi



0
0
0
0
0

Mardi



Pâté de campagne
Escalope de dinde
Macaroni
Yaourt aux fruits

Appertisé local
Approv. Local
Epicerie
Frais

Mercredi



Croisillon emmental
Cœur de merlu
Poêlée pdt brocolis
Fraises



Surélé
Surélé
Sous-vide/ Surélé
Frais France

jeudi



Tarte courgettes boursiïn
Sauté de porc au curry
Carottes braisées
Compote



Surélé/ Frais
Boucherie Manse
HandiBio
Appertisée

Vendredi



Salade caesar
Hachis parmentier
0
Laitages
0



Primeur Bagnères/Frais
Surélé/Epicerie
Epicerie/frais

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 yaourts ou fruits et légumes

Le % de l'approvisionnement biologique se situe aus alentour de 15%



Tous les vendredis nous servons du pain est bio et local , le reste de la semaine
le pain provient des boulangers locaux

