

2018



Du 12-nov au 18-nov.

Origine/ Qualité

Lundi



Betteraves rapées mimosa
Escalope de veau 
Penne
Crème anglaise/ Biscuit



Appertisé
Boucherie Manse
Epicerie BIO
Pasteurisé

Mardi



Velouté de légumes
Fish & chips
Riz/ Tajine de légumes



Compote



o

Epicerie/Frais
Surgelé qualité collectif du goût
Epicerie/ Surgelé
Epicerie BIO

Mercredi



Salade fromagère
Parmentier de potiron
Yaourt vanille



o

o

Frais
Frais/ Surgelé
Frais
Frais

Jeudi



Pizza au fromage
Rôti de dinde sce forestière



Carottes braisées
Gateau noix de coco



Epicerie/surgelé/Frais
Frais approv. Local
HandiBio
Epicerie/Frais

Vendredi

o
Œuf mimosa
Merguez
Epinards pdt
Fromage/ Clémentine



Pastaurisé
Frais France
Surgelé/ Sous-vide
Frais/ Frais BIO

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