

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