

2018



Du 19-nov. au 25-nov

Origine/Qualité

Lundi



Céleri rémoulade
Spaghetti bolognaise
Fromage blanc nature
0

Appertisé
 Epicerie/Surgelé
 Frais

Mardi



Quiche Lorraine
Dos de colin
Poêlée maraîchère
Compote
0



Epicerie/Frais
 Surgelé qualité
 Surgelé qualité collectif du goût
 Appertisé

Mercredi



Velouté de potiron
Omelette au fromage
Ratatouille
Crème vanille



Frais/ Epicerie
 Pasteurisé/Frais
 Surgelé qualité Bonduelle
 Frais pasteurisé

Jeudi

Salade Strasbourgeoise
Cordon bleu
Poêlée brocolis carottes
Gateau au chocolat



4ème gamme/frais
 Surgelé qualité collectif du goût
 4ème gamme BIO
 Frais

Vendredi



Salade grecque
Saucisse
Riz au curry
Fromage/Kiwi
0



Frais
 Boucherie Manse
 Epicerie
 Frais

BON APPETIT !

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

Origines des viandes bovines

Nées en	Fr	Les justificatifs sont disponibles à la cuisine centrale
Elevées en	Fr	
Abattues en	Fr	

Fait maison



L'approvisionnement des viandes, se fait exclusivement par des fournisseurs locaux tout comme certains yaourts, fruits et légumes

Le % de l'approvisionnement biologique se situe aux alentours de 15%



Tous les vendredis nous servons du pain bio et local, le reste de la semaine le pain provient de boulangeries locales

