

MENUS

2018



 **Du 14-janv au 20-janv.**


Origine/ Qualité






Lundi


Samoussa
Escalope de dinde
Tajine de légumes/semoule
Mousse chocolat
Pain

 Volaille française
 Semoule AB

 Boulangerie Bagnéraise

Mardi


 **Brunoïse de légumes au thon** 
 **Rougail de saucisse**
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc nature
Pain

 Boucherie Bagnéraise

 Boulangerie Bagnéraise



Mercredi

Salade fromagère
Ravioli ricotta épinards
Haricots verts
 **Crumble aux pommes**
Pain


 Boulangerie Bagnéraise

jeudi




Carottes râpées
Boulettes de bœuf scc tomate
Fusilli au beurre
Yaourt vanille
Pain

  Carottes AB local

 Viande Bovine FR


 Pâtes AB


 Yaourt AB



 Boulangerie Bagnéraise

Vendredi



Saucisson
Brandade de poisson 
Fromage
Clémentine
Pain

 Charcuterie française

  Pain local et BIO

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

Origines des viandes bovines : France

Approvisionnements soumis au Code des Marchés Publics

Fait maison



Produits issus de l'agriculture Biologique

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



Produits issus d'un approvisionnement local-circuit court



Produits origine France



