Cuisine Centrale
05 62 95 00 94
Communauté de Communes de la Haute-Bigorre

MENUS

2017 **Du 05-mars au 9-mars**

		Origine/ Qualité
Lundi	**Taboulé**	Frais/épicerie
	Escalope de dinde	Approv local
	Gratin de potiron	Frais sous vide
	Mousse au chocolat	Frais
Mardi		
	Velouté de légumes	Frais/Surgelé
	Rougail saucisse	Boucherie Manse
	Riz	Epicerie
	Fromage blanc nature	Frais
Mercredi		
	Sardines	Appertisé
	Tortellini au fromage	Surgelé
	Haricots verts	Surgelé
	Flan pâtissier	Frais/épicerie
jeudi		
	Carottes râpées	Handi Bio
	Bœuf Bourguignon	Boucherie MANSE
	Coquillettes	Epicerie
	Petits-suisses aux fruits	Frais
Vendredi		
	Pâté de campagne	Conserverie Béarn
	Poisson meunière	Surgelé qualité plein filet
	Epinards/PDT Béchamel	Surgelé/Frais
	Banane	Frais

BON APPETIT !

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

Origines des viandes bovines		
Nées en	Fr	
Elevées en	Fr	*Les justificatifs sont disponibles*
Abattues en	Fr	*à la cuisine centrale*

Fait maison

L'approvisionement des viandes, se fait exclusivement par des fournisseurs locaux tout comme certains yaourts, fruits et légumes
Le % de l'approvisionement 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