



2019  Du 28-janv. au 01-févr

Origine/ Qualité



Lundi

 **Céleri rémoulade**
Spaghetti bolognaise
Fromage blanc nature
Pain




 Boulangerie Bagnéraise


Mardi

Quiche Lorraine
Dos de colin
Poêlée maraîchère
Compote
Pain



 Gamme collectif du goût*
 Compote AB
Boulangerie Bagnéraise



Mercredi

 **Velouté de potiron** 
 **Œufs mollets Florentine**
Semoule
Crème vanille
Pain

 Boulangerie Bagnéraise

Jeudi

 **Taboulé au boulgour**
Cordon bleu
 **Poêlée brocolis pommes de terre**
Pomme au four au pain d'épices
Pain

 Gamme collectif du goût* qualité plein filet
 Boulangerie Bagnéraise

Vendredi

 **Salade César** 
 **Saucisse**
 **Riz au curry**
Fromage/Kiwi
Pain

 Boucherie Bagnéraise
 Riz UE
 Fruit local
  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 pain provient des boulangers locaux



Produits issus d'un approvisionnement local-circuit court



Produits origine France

