Menu cantine

CENTRE HOSPITALIER VILLEFRANCHE DE ROUERGUE CH

LUNDI 23-nov.	MARDI 24-nov.	JEUDI 26-nov.	VENDREDI 27-nov.
Riz Arlequin	Taboulé	Velouté Dubarry	Carotte vinaigrette
Cuisse de poulet au Paprika	Farçou Aveyronnais VG	Roti de veau sce champignons	Brandade de poisson
Gratin de chou-fleur béchamel	Haricots beurre persillés	Flageolets	
Yaourt Froncalou nature	Crème Parisienne	Cantal à la coupe	Camembert à la coupe
Orange	Kiwi	Purée de pomme	Salade de fruits

Le plat ayant un * contient du porc

Le plat ayant un ° sera remplacé par une cruditée pour les écoles non équipées

Plat remplacement s/porc *			
/	/	/	/
Plat remplacement s/viande			
Omelette nature	/	Poisson meunière	/

Fabrication	L'origine des produits			Les labels				Programme lait & fruits	
Plat élaboré à la cuisine à partir de produits bruts ou natures	Produit fabriqué ou récolté dans des exploitations locales	Produit fabriqué en Aveyron	Viande garantie d'origine française	Produit issu d'une exploitation haute valeur environnementale	Produit issu de l'agriculture biologique	Appellation d'origine protégée	Pêche durable	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans la cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles	