Menu cantine

CENTRE HOSPITALIER VILLEFRANCHE DE ROUERGUE CH

LUNDI 30-nov.	MARDI 1-déc.	JEUDI 3-déc.	VENDREDI 4-déc.
Quinoa à la Grecque	Chou-fleur vinaigrette	Velouté de carottes	Salade verte
Sauté de bœuf	Tajine de poisson	Poulet sauté Grand-Mère	Curry de pois chiche
Carottes vichy	Semoule	Haricots plats persillés	Riz pilaf
Crème chocolat	Tome noire à la coupe	Yaourt nature Céor	Cantal à la coupe
Banane	Raisin blanc	Fouace	Kiwi

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			
Poisson en sauce	/	Omelette sce tomate	/

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	