Menu cantine

CENTRE HOSPITALIER VILLEFRANCHE DE ROUERGUE CH

LUNDI 7-déc.	MARDI 8-déc.	JEUDI 10-déc.	VENDREDI 11-déc.
Haricots verts vinaigrette	Salade verte	Brocolis vinaigrette	Potage de légumes
Saucisse* rôtie	Hachis parmentier de bœuf	Rôti de dinde aux herbes	Clafoutis aux 2 fromages
Lentilles		Petits pois aux oignons	Courgettes sauce curry
Fromage Lou Mirabel	Bûche de chèvre à la coupe	Riz au lait caramel	Yaourt Froncalou
Pomme	Purée p.pêche	Banane	Poire

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 *			
Riz sauvage	/	/	/
Plat remplacement s/viande			
Riz sauvage	Hachis parmentier VG	Pois chiches	/

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	