



Menu du 2 au 8 janvier 2023



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Quiche Lorraine</p> <p>Poulet rôti </p> <p> Brocolis </p> <p>Salade de fruits</p> <p>Pain </p>	<p>Concombre crème </p> <p> Saucisse de Toulouse</p> <p> Riz persillé</p> <p>Yaourt vanille </p> <p>Pain </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p> Pépites de colin </p> <p> Courgettes crème au gratin </p> <p>Compote </p> <p>Pain </p>	<p> Tomates féta vgtte</p> <p> Daube de bœuf </p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p> Tarte poire Bourdaloue</p> <p>Pain </p>	<p>Œufs dur mayonnaise</p> <p> Macaroni au pesto rosso </p> <p> Fromage / Clémentine </p> <p>Pain </p>

Viande origine France

Fait maison

Produit issus de l'agriculture biologique



Gamme collectif du goût



Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Affichage de l'origine des viande et poissons sur les étiquettes alimentaires

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.



Produit qui bénéficie d'un signe officiel de qualité et d'origine contrôlé (**LOI EGALIM**) : label rouge, appellation AOP/AOC, indication géographique (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »(HVE), mention « fermier » ou « produit de la ferme », Ecolabel Pêche durable, logo « Région Ultrapériphérique » (RUP) et, tous les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

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

Tous les repas sont servis avec du pain fabriqués avec de la farine Label Rouge du Gers.

Tous les vendredis nous servons du pain local Nature et Progrès.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics