

# Menu du 18 au 24 septembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz niçoise Rôti de porc Gratin de courgettes Compote Pain	Tomates vtgte Escalope viennoise Pommes de terre sautées Fromage blanc aux fruits	Quiche Lorraine Boulettes de bœuf Haricots verts Salade de fruits Pain	Carottes râpées Spaghetti napolitaine Fromage/ Raisin Pain	Salade campagnarde Brandade de poisson Clafouti aux abricots Pain

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 viandes et poissons sur les étiquettes alimentaires

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

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



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 (circuits courts).

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

**Les viandes bovines sont d'origine française**

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics