



Menu du 16 au 22 octobre 2023



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre crème Boulettes de bœuf Boulgour Petits-suisseaux aux fruits Pain	Salade d'automne Nuggets de blé Purée de pommes de terre Compote Pain	Salade Manhattan Chipolata Haricots verts Flamby Pain	Pizza royale Nuggets de colin Brocolis Cake aux poires Pain	Bettearves vgtte Blanquette de veau Riz Yaourt nature sucré 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