



# Menus du 6 au 12 novembre 2023



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre crème  Gratin de pommes de terre bolognaise  Yaourt vanille  Pain	Salade océane  Saucisse de Toulouse  Perles de blé  Fromage/ Pomme  Pain	Crêpe au fromage  Nuggets poulet  Haricots verts  Flamby  Pain	Œuf mimosa/ Salade  Tortellini fromage   Fondant au chocolat  Pain	Salade de pâtes Manhattan  Fish&chips  Courgettes crème au gratin  Compote  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 viandse 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.

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

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