

# Menu du 27 novembre au 3 décembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade  pommes de terre vgtte Rôti de porc Epinards Béchamel Compote Pain	Velouté de légumes Escalope de poulet Purée de butternut Fromage blanc nature sucré Pain	Salade d'automne Colin pané Coquillettes Petits-suisseaux aux fruits Pain	Carottes râpées Croustillant fromager Lentilles Flan pâtissier Pain	Salade parisienne Daube de bœuf Pommes de terre vapeur Clémentine Pain

Viande origine France

Fait maison

Produit issus de l'agriculture biologique



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).

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.

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