

Menu du 13 au 19 janvier 2025



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes Poulet rôti Epinards Béchamel Compote Pain	Velouté de légumes Boulettes de bœuf Coquillettes Fromage blanc aux fruits Pain	Salade parisienne Colin pané Riz pilaf Mousse au chocolat Pain	Crêpe au fromage Tajine de légumes Semoule Cake poire chocolat Pain	Quiche Lorraine Saucisse de Toulouse Purée de potiron Pomme 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 viande 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