



Menu du 22 au 28 janvier 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Coquillettes bolognaise Fromage/ Clémentine Pain	Bettearves vgtte Jambon blanc Lentilles Yaourt aux fruits Pain	Salade d'automne Colin pané Purée potiron Poire au sirop sce chocolat Pain	Taboulé Nugget de blé Petits pois carottes Flan pâtissier Pain	Salade parisienne Blanquette de veau Riz 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.

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