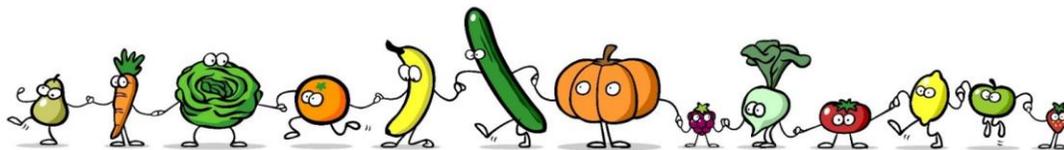


# Menu du 11 au 17 mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Strasbourgeoise  Saucisse de Toulouse  Haricots beurre Yaourt aux fruits  Pain	Concombre crème  Hachis Parmentier  Compote  Pain	Salade composée  Couscous au poulet  Semoule Crème caramel  Pain	Betteraves vgtte  Torsades napolitaine  Gateau aux pommes  Pain	Feuilleté  Fish&chips  Courgettes crème Fromage /Orange  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