

# Menu du 13 au 19 mai 2024



On fête l'arrivée des Jeux Olympiques

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>EUROPE</b>				
Salade grecque	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre	Betteraves vgtte	Salade César
Lasagnes bolognaise	Poulet rôti	Colin pané	Croustillant fromager	Rôti de porc
Yaourt à la grecque- Miel	Purée de butternut	Haricots beurre	Lentilles	Pommes de terre vapeur
Pain	Yaourt nature sucré	Mousse au chocolat	Gateau Basque	Banane
	Pain	Pi	Pain	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).

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Gamme collectif du goût



Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Tous les repas sont servis avec du pain fabriqués avec de la farine Label Rouge du Gers.

Les viandes bovines sont d'origine française

Affichage de l'origine des viande et poissons sur les étiquettes alimentaires

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.