



Menu du 19 au 25 septembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade piémontaise</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Crème vanille </p> <p>Pain </p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Pain </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p> Pépites de colin </p> <p> Courgettes au gratin </p> <p> Fromage / Prunes</p> <p>Pain </p>	<p> Tomates vgtte</p> <p> Hachis Parmentier </p> <p>0</p> <p> Tarte poire chocolat</p> <p>Pain </p>	<p>Crêpe au fromage </p> <p>Macaroni semi-complète au pesto rosso </p> <p>0</p> <p> Fromage / Kiwi</p> <p> Pain </p>

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



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.

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.

Tous les vendredis nous servons du pain local Nature et Progrès.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics