

Menu du 3 au 9 octobre 2022



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgtte Rougail saucisse Pommes de terre vapeur Mousse au chocolat Pain	Crêpe au fromage Escalope viennoise Haricots verts Fromage / Kiwi Pain	Salade océane Rôti de bœuf Risotto de pépinettes Yaourt aux fruits Pain	Concombre crème Nuggets végétal Lentilles corail au curry Gateau aux pommes Pain	Pâté de campagne Pépites de colin Purée de carottes Fromage blanc nature sucré 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).

Gamme collectif du goût



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

Volaille origine France classe A

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