

Menu du 10 au 16 octobre 2022



	Semaine du goût			Végétarien
	Chinois	Espagnol	Grec	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza royale Steak haché Choux-fleurs Béchamel Poire Pain	Nems Poulet au coco Nouilles chinoises Gateau ananas Pain	Salade mixte Lomo de porc Patatas bravas Crème catalane Pain	Tazatziki et gressions Poisson sce tomate et olives Bourreki Yaourt grec au miel Pain	Quiche au fromage Crispy emmental Purée de potiron Compote 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

Viande hachée de bœuf origine Occitanie

Volaille française classe A



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