
























# Menus du 17 au 23 octobre 2022



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé  Roti de porc Petits pois  Yaourt vanille  Pain 	Velouté de légumes  Pépites de colin  Semoule  Mousse au chocolat Pain 	Salade campagnarde  Nuggets de poulet  Purée de carottes  Crème anglaise / biscuit Pain 	Betteraves vgtte  Blanquette de veau  Torsades  Gateau à l'orange  Pain 	Croisillon emmental Gratin de pommes de terre et patate douce végétarien  Fromage / Kiwi  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

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.

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

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