

# Menu du 14 au 20 novembre 2022



**Végétarien**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Raviolis au bœuf</p> <p>Fromage /Clémentine</p> <p>Pain</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Lentilles</p> <p>Compote</p> <p>Pain</p>	<p>Salade de perles</p> <p>Aiguillettes de cabillaud fish&amp;chips</p> <p>Poêlée de brocolis</p> <p>Crème vanille</p> <p>Pain</p>	<p>Quiche au fromage</p> <p>Croq'fromage</p> <p>Courgettes crème</p> <p>Gateau au yaourt</p> <p>Pain</p>	<p>Concombre crème</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>Pommes de terre vapeur</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

Affichage de l'origine des viandes et poissons sur les étiquettes alimentaires  
Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

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.

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