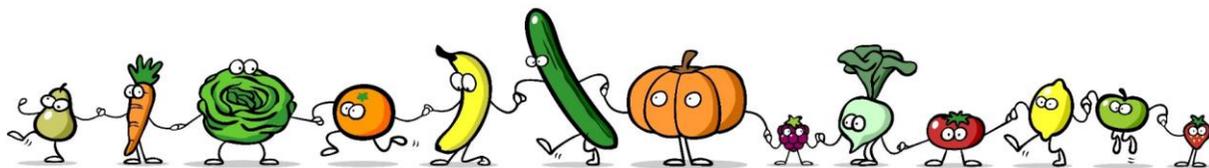




Menus du 21 au 27 novembre 2022



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgtte Roti de porc Riz aux légumes Yaourt vanille Pain	Velouté de légumes Gratin de pommes de terre et patate douce végétarien Mousse au chocolat Pain	Pizza jambon fromage Nuggets de poulet Purée de carottes Crème anglaise/ Biscuit Pain	Salade campagnarde Blanquette de veau Torsades Flan pâtissier Pain	Pâté de campagne Pépites de colin Chou romanesco Fromage / Clémentine 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

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.

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