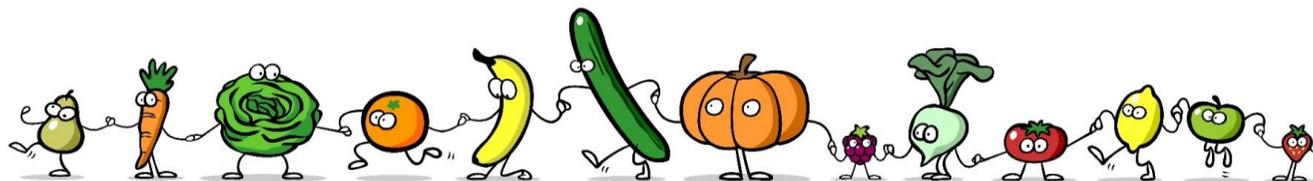




Menu du 9 au 15 janvier 2023



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgtte Jambon blanc Purée de potiron Yaourt nature sucré Pain	Velouté de légumes Nuggets végétal Risotto de pépinettes Petits-suisseaux aux fruits Pain	Tomates emmental vgtte Escalope de dinde Petits pois Flamby Pain	Pizza margarita Fish & chips Carottes Vichy Fromage /Banane Pain	Salade océane Spaghetti bolognaise 0 Flan pâtissier 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.



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).

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Tous les repas sont servis avec du pain fabriqué 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