

Menu du 16 au 22 janvier 2023



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Nems	Salade océane	Crêpe au fromage	Taboulé
Rougail saucisse	Poulet rôti	Boulettes de bœuf	Rosti de légumes	Fish&chips
Pommes de terre vapeur	Petits pois carottes	Crozets crème	Courgettes persillées	Chou romanesco
Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat	Roulé confiture	Crème anglaise/ Biscuit	Fromage / Clémentine
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Viande origine France



Fait maison



Produit issus de l'agriculture biologique



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).

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.

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