



Menu du 6 au 12 février 2023



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Courgettes râpées vgtte Poulet rôti Purée de potiron Laitage Pain	Quiche Lorraine Saucisse de Toulouse Riz persillé Pomme Pain	Pâté de campagne Pané de colin Choux-fleurs Béchamel Compote Pain	Carottes râpées Daube de bœuf Pommes de terre vapeur Gateau au chocolat Pain	Œufs dur mayonnaise/salade verte caroni au pesto rosso au fromage 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 viande 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.

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