



# Menu du 13 au 19 mars 2023



**Végétarien**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche Lorraine Poulet rôti Carottes brunoise crème Yaourt nature sucré Pain	Betteraves vgtte Couscous d'agneau Semoule Fromage/ Pomme Pain	Saucisson Fish&chips Choux-fleurs Béchamel Compote Pain	Carottes râpées Bœuf bourguignon Pennes Gateau marbré Pain	Œufs dur mayonnaise/salade verte Crispy blé Purée de pommes de terre Orange 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