



Menu du 20 au 26 mars 2023



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre crème Saucisse de Toulouse Lentilles Yaourt aux fruits Pain	Velouté de potiron Crispi'or emmental Macaroni Petits-suisseaux aux fruits Pain	Tomates emmental vgtte Jambon blanc Gratin Dauphinois Flamby Pain	Pizza jambon fromage Pépites de colin Brocolis Banane Pain	Salade océane Hachis Parmentier <p>0</p> Gateau au yaourt 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 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