

Menu du 27 mars au 2 avril 2023



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Sauté de poulet coco curry Riz Yaourt aux fruits Pain	Salade de pâtes Rôti de porc Petits pois carottes Crème vanille Pain	Salade verte Hamburger Pommes noisette Fromage blanc nature sucré Pain	Samoussa aux légumes Croq'blé Haricots verts Tarte au chocolat Pain	Concombre crème Brandade de poisson 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 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.



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).

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