



Menu du 29 mai au 4 juin 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vgtte Cordon bleu Riz persillés Compote Pain	Tomates emmental vgtte Jambon blanc Gratin Dauphinois Flamby Pain	Pizza jambon fromage Pépites de colin Brocolis Banane Pain	Œuf mimosa/salade verte Macaroni napolitaine 0 Fromage /Gâteau 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 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 (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.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics