



Menus du 19 au 25 juin 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre crème Grain de pommes de terre bolognaise Yaourt vanille Pain	Salade campagnarde Rôti de porc Coquillettes Nectarine Pain	Pizza jambon fromage Nuggets poulet Haricots verts Flamby Pain	Melon Crispidor emmental Riz Fondant au chocolat Pain	Salade de pâtes Manhattan Fish&chips Courgettes persillées Compote Pain

Viande origine France



Fait maison



Produit issus de l'agriculture biologique



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.

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Gamme collectif du goût



Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Tous les repas sont servis avec du pain fabriqués avec de la farine Label Rouge du Gers.

Les viandes bovines sont d'origine française

Affichage de l'origine des viandes et poissons sur les étiquettes alimentaires

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics