



# Menu du 26 juin au 2 juillet 2023



**Végétarien**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Boulettes de bœuf Choux-fleurs Béchamel Nectarine Pain	Melon Nuggets poisson Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits Pain	Salade fromagère Paëlla au poulet, chorizo Compote Pain	Carottes râpées Saucisse Lentilles Roulé mousse fraise Pain	Salade parisienne Cordon bleu végé Macaroni Abricots 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.

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