



Menu du 3 au 9 juillet 2023



Pique-nique fin d'année

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre crème Rougail saucisse Riz Fromage blanc nature sucré Pain	Melon / Chips Sandwich jambon beurre Sandwich emmental St Moret Gateau Basque	Tomates cerises/chips sandwich jambon beurre Sandwich emmental St moret Compote à boire/ biscuit Pain	Pizza jambon fromage Pépites de colin Brocolis Nectarine Pain	Tomates emmental vgtte Croq'fromage Torsades Gateau au yaourt Pain

Viande origine France

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

Fait maison



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).

Produit issus de l'agriculture biologique



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 viande et poissons sur les étiquettes alimentaires

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics