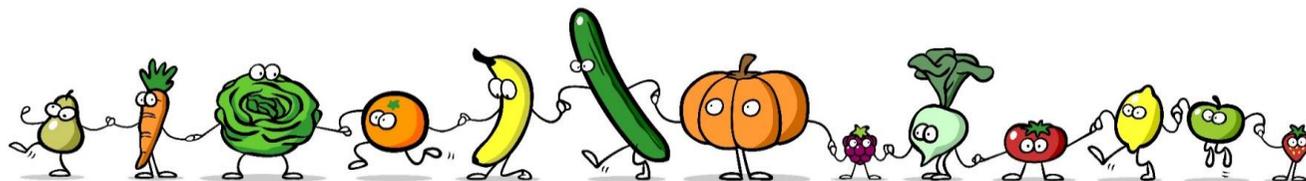




Menu du 13 au 19 juin 2022



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Sauté de porc au curry Semoule Yaourt vanille fermier Pain	Salade/ œuf mayonnaise Nuggets végétal Gaufrettes rosti Fromage blanc nature Pain	Melon Steak haché Lentilles Petits-suisse nature sucrés Pain	Pizza jambon fromage Chipolata Courgettes Crème anglaise/Biscuit cuillère Pain	Tomates cerises Brandade de poisson 0 Fromage / Pêche 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



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.

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