



Menu du 20 au 26 juin 2022



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgtte Rôti de porc Petits pois carottes Crème vanille Pain	Saucisson beurre Boulettes de bœuf Purée de brocolis Brugnon Pain	Salade océane Sauté de lapin Pommes de terres cubes Fromage blanc aux fruits Pain	Melon Nuggets emmental Pennes Flan pâtissier Pain	Taboulé oriental Pépites de colin Haricots verts Fromage/ Abricot 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

Volaille origine France classe A



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