



# Menu du 23 au 29 mai 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées thon vgtte</p> <p> Macaroni carbonara</p> <p> Fromage / Compote </p> <p>Pain </p>	<p>Crêpe au fromage </p> <p>Pépites de colin </p> <p>Carottes crème</p> <p>Yaout aux fruits </p> <p>Pain </p>	<p> Salade de tomates mozarella</p> <p> Poulet rôti </p> <p> Lentilles</p> <p>Crème chocolat </p> <p>Pain </p>		

Viande origine France

Fait maison

Produit issu de l'agriculture biologique

Gamme collectif du goût

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

Viande hachée de bœuf origine Occitanie

Volaille française 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 .

**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