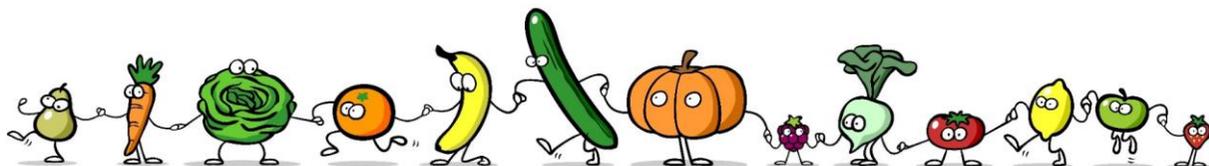




Menus du 4 au 10 juillet 2022



Végétarien

Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé </p> <p>Saucisse </p> <p>Choux-fleurs Béchamel</p> <p>Compote </p> <p>Pain </p>	<p>Betteraves vgtte </p> <p>Ravioli au fromage</p> <p>Brugnon </p> <p>Pain </p>	<p>Salade campagnarde </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Petits pois </p> <p>Flamby</p> <p>Pain </p>	<p>Melon </p> <p>Torsades bolognaise </p> <p>0</p> <p>Gateau au chocolat</p> <p>Pain </p>	<p>Pâté Basque </p> <p>Pépites de colin </p> <p>Purée de courgettes </p> <p>Fromage/ Prunes </p> <p>Pain </p>

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

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.

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

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