



Menu du 27 juin au 3 juillet 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vgtte Macaroni carbonara Fromage / Pêche Pain	Salade de riz Fish&chips Gratin de carottes Yaourt aux fruits Pain	Melon Merguez bœuf mouton Lentilles Crème chocolat Pain	Quiche au fromage Croq'fromage Courgettes persillées Salade de fruits PIQUE-NIQUE FIN D'ANNEE	Quiche au fromage Croq'fromage Courgettes persillées Salade de fruits PIQUE-NIQUE FIN D'ANNEE

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

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 .

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