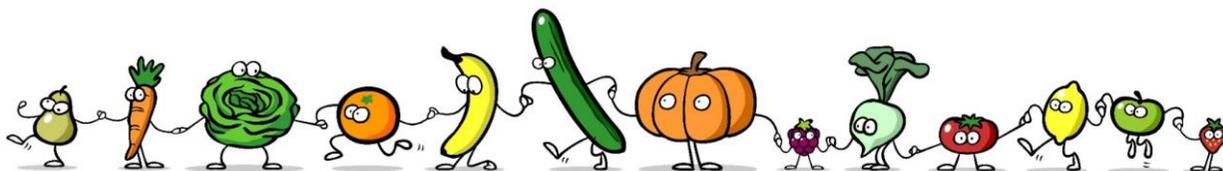


Menu du 25 septembre au 1er octobre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson</p> <p>Nuggets de poulet </p> <p> Brocolis </p> <p>Petits-suisseaux aux fruits</p> <p>Pain </p>	<p> Tomates vgtte</p> <p> Hachis Parmentier </p> <p>Compote </p> <p>Pain </p>	<p>Salade océane</p> <p> Saut de porc au curry </p> <p> Semoule </p> <p>Crème chocolat</p> <p>Pain </p>	<p> Betteraves vgtte </p> <p>Cripi'or emmental</p> <p> Torsades </p> <p>Gaufre au sucre</p> <p>Pain </p>	<p> Salade piémontaise</p> <p>Poisson meunière </p> <p> Carottes Vichy </p> <p>Salade de fruits</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

Affichage de l'origine des viande et poissons sur les étiquettes alimentaires

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

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.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics