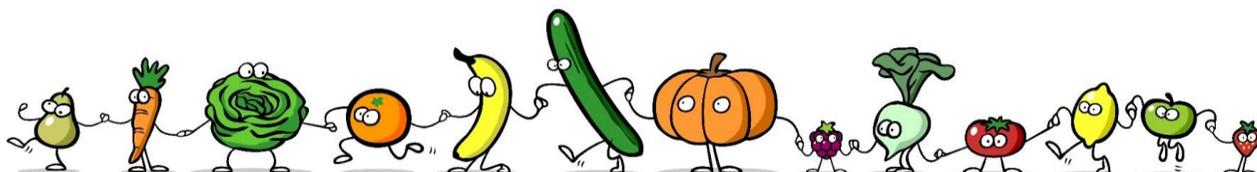


# Menu du 3 au 9 avril 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgtte Cordon bleu Macaroni Yaourt aux fruits Pain	Velouté de légumes Chipolata Lentilles Pomme Pain	Pâté de campagne Rôti de veau Poêlée de brocolis Crème vanille Pain	Carottes râpées Parmentier de potiron Fromage /Clémentine Pain	Salade piémontaise Nuggets de poisson Carottes brunoise Gateau aux pommes Pain

Viande origine France



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Fait maison



Produit issus de l'agriculture biologique



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.

Gamme collectif du goût



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

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

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

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics