



Menu du 11 au 17 septembre 2023



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre crème Steak haché Boulgour Petits-suisseaux aux fruits Pain	Betteraves vgte Poulet rôti Riz persillé Pomme Pain	Tomates emmental vgte Jambon blanc Pom rosti Flamby Pain	Pizza jambon fromage Nuggets de colin Brocolis Cake aux poires Pain	Melon Crispi'or emmental Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Pain

Viande origine France

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

Fait maison



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 (circuits courts).

Produit issus de l'agriculture biologique



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.

Les viandes bovines sont d'origine française

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

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.