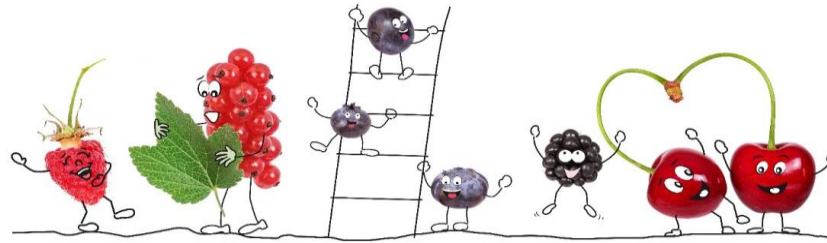




Menu du 9 au 15 octobre 2023



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Poulet rôti Purée de potiron Compote Pain	Betteraves vtte Rôti de porc Lentilles Yaourt aux fruits Pain	Salade fromagère Hamburger /Chips Salade de fruits Pain	Samoussa aux légumes Croustillant fromager Petits pois carottes Flan pâtissier Pain	Salade parisienne Colin pané Riz Fromage / Pomme Pain

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 viandes 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