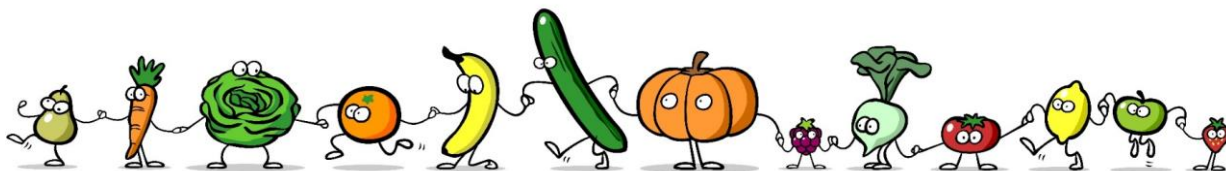


# Menu du 4 au 10 décembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Strasbourgeoise  Poulet roti  Haricots beurre Yaourt aux fruits  Pain	Concombre crème  Hachis Parmentier  Compote  Pain	Salade océane  Sauté de porc au curry  Semoule Orange  Pain	Betteraves pomme vgte  Spaghetti napolitaine  0 Marbré chocolat vanille  Pain	Pizza au fromage  Poisson meunière  Carottes Vichy Salade de fruits  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 viande et poissons sur les étiquettes alimentaires

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.



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 .

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

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