

# Menu du 29 août au 4 septembre 2022



Rentrée scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgte Rougail saucisse Pommes de terre vapeur Crème vanille Pain	Saucisson Escalope viennoise Haricots verts Pêche Pain	Salade océane Steak haché Gaufrettes rösti Cône glacé Pain	Melon Rôti de veau Pennes Fromage blanc aux fruits Pain	Taboulé Colin corn flakes Purée de potiron Fromage / Abricot 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

Volaille origine France classe A



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).

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.

Tous les vendredis nous servons du pain local Nature et Progrès.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics