



Menu du 23 au 29 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pêche au thon Macaroni bolognaise Fromage/ Kiwi Pain	Salade fromagère Escalope viennoise Purée pommes de terre Compote Pain	Tomates vgtte Sauté de porc aux légumes Petits pois Semoule au lait Pain	Nems Tajine de poulet aux abricots Pommes parisiennes Petits-suisseaux fruits Pain	Carottes râpées Fish&chips Crêpes Béchamel Banane 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 (circuits courts).

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