

Menu du 30 septembre au 6 octobre 2024



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre vgtte Œuf dur Epinards Béchamel Compote Pain	Concombre crème Poulet rôti Purée de pommes de terre Fromage blanc aux fruits Pain	Salade parisienne Colin pané Riz pilaf Mousse au chocolat Pain	Tomates vgtte Croustillant fromager Coquillettes Cake poire chocolat Pain	Quiche au thon moutarde Boulettes de bœuf Purée de carottes Pomme Pain

Viande origine France

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

Fait maison

Produit issus de l'agriculture biologique

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).

Gamme collectif du goût

Tous les repas sont servis avec du pain fabriqués avec de la farine Label Rouge du Gers.

Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Les viandes bovines sont d'origine française

Affichage de l'origine des viande et poissons sur les étiquettes alimentaires
 Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics