

Menu du 16 au 22 décembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - Repas de Noël	VENDREDI
Carottes râpées	Betteraves vgte	Salade campagnarde	Salade de Noël	Pizza royale
Crispi'or emmental	Roti de porc	Parmentier de potiron	Sauté de chapon au cidre	Pépites de colin
Macaroni	Lentilles	0	Pommes pin	Courgettes crème
Orange	Laitage aux fruits	Crème anglaise /Biscuit	Bûche de Noël	Compote
Pain	Pain	Pain	Chocolat de Noël Pain	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.

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