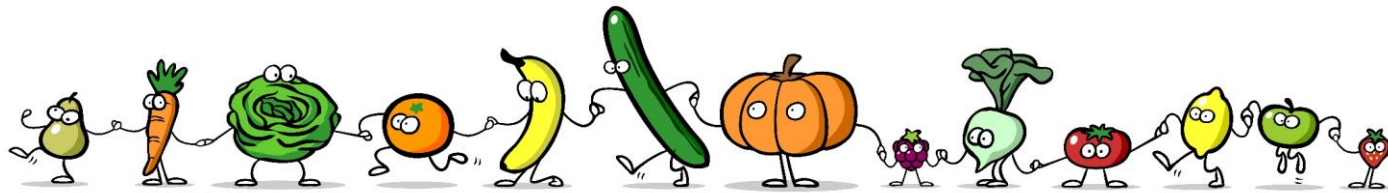



















Menus du 22 au 28 février 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage  Esaclope de veau  Carottes vichy  Yaourt aux fruits 	Velouté de légumes   Omelette au fromage Pennes  Banane	Nems   Chipolata  Lentilles Petits-suisseS natures	Betteraves pois chiches vgtte Poulet rôti  Gratin Dauphinois   Gateau au chocolat	Pâté  Pépites de colin   Choux-fleurs Béchamel Compote 

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

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 provenant des boulangeries bagnéraises.

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