





Menu du 10 au 16 mai 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vgte</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Purée de brocolis </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Melon</p> <p>Escalope de dinde</p> <p> Macaroni </p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p> Crêpe au fromage </p> <p>Couscous agneau et merguez</p> <p>0</p> <p>Yaourt vanille </p>		

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



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 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