



Menu du 23 au 29 mai 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées thon vgtte</p> <p> Macaroni carbonara</p> <p> Fromage / Compote </p> <p>Pain </p>	<p>Crêpe au fromage </p> <p>Pépites de colin </p> <p>Carottes crème</p> <p>Yaout aux fruits </p> <p>Pain </p>	<p> Salade de tomates mozarella</p> <p> Poulet rôti </p> <p> Lentilles</p> <p>Crème chocolat </p> <p>Pain </p>		

Viande origine France

Fait maison

Produit issu de l'agriculture biologique

Gamme collectif du goût

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

Viande hachée de bœuf origine Occitanie

Volaille française classe A



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 .

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

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

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