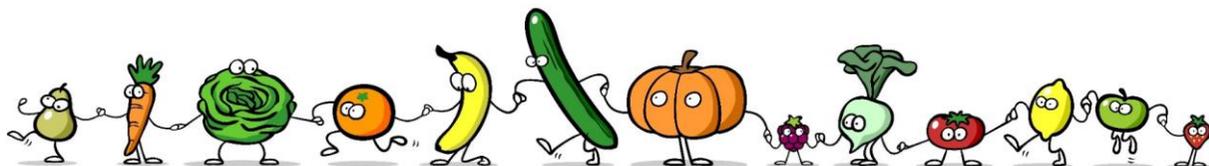




# Menus du 30 mai au 5 juin 2022



## Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé </p> <p>Chipolata</p> <p>Choux-fleurs Béchamel</p> <p>Yaourt vanille </p> <p>Pain </p>	<p>Betteraves vgtte</p> <p>Ravioli au fromage</p> <p>Fromage/ Kiwi </p> <p>Pain </p>	<p>Salade campagnarde </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Petits pois </p> <p>Flamby</p> <p>Pain </p>	<p>Melon</p> <p> Lasagnes bolognaise </p> <p>0</p> <p>Compote </p> <p>Pain </p>	<p>Saucisson beurre</p> <p> Fish'n chips </p> <p> Courgettes persillées </p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p> Pain </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

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.

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

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