



# Menu du 15 au 21 novembre 2021



Végétarien

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|--|---|---|---|
| Carottes râpées<br>Sauté de porc au curry<br>Macaroni<br>Yaourt aux fruits<br>Pain | Tresse au fromage<br>Steak haché<br>Purée de potimarron<br>Crème au chocolat<br>Pain | Velouté de légumes<br>Pépites de colin<br>Riz épicé<br>Flan pâtissier<br>Pain | Salade piémontaise vege<br>Tarte aux courgettes boursin<br>Fromage<br>Compote<br>Pain | Pêche au thon<br>Poulet rôti<br>Petits pois carottes<br>Fromage/ Clémentine<br>Pain |

Viande origine France



Fait maison



Produit issus de l'agriculture biologique



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).

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.

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