

# Menu du 16 au 22 mai 2022



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgte Saucisse Petits pois carottes Crème vanille Pain	Pâté de campagne Escalope de dinde viennoise Choux-fleurs Béchamel Pomme Pain	Salade océane Blanquette d'agneau Pommes parisiennes Fromage blanc aux fruits Pain	Concombre crème Nuggets emmental Pennes Tarte poire chocolat Pain	Taboulé oriental Fish'n chips Purée de courgettes Fromage/ Kiwi 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

Volaille origine France classe A

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