
























Menu du 18 au 24 vril 2022



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage  Nuggets de poisson  Coquillettes  Pomme  Pain 	Velouté de poireaux  Tajine de poulet au citron  Petits pois carottes  Crème vanille  Pain 	Pizza au fromage  Steak haché  Courgettes braisées   Eclair au chocolat Pain 	Salade/ œufs mayonnaise  Aiguillettes de blé carottes Purée de potiron   Banane  Pain  

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

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 .

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