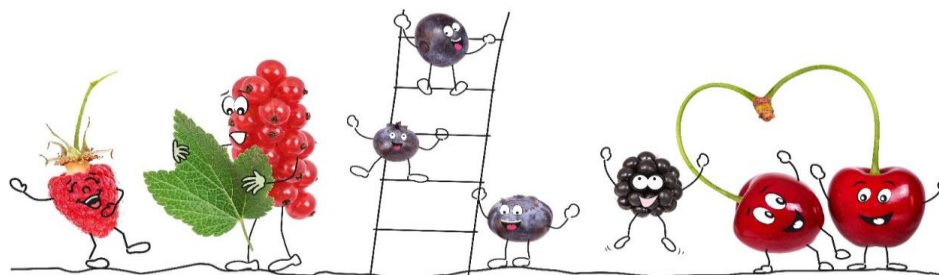


















Menu du 13 au 19 septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pâtes à l'italienne Rôti de porc   Petits pois carottes Crème vanille	 Betteraves vgtte Escalope de dinde  Gaufrettes rösti Fromage blanc aux fruits	 Concombre crème  Axoia de veau   Pennes Salade de fruits	 Tomates mozarella vgtte  Flan de carottes parmesan Purée de patate douce   Tarte aux poires chocolat	 Tarte au thon  Fish & chips  Haricots verts Fromage/ Prunes

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

Volaille origine France 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 (circuits courts).

Tous les repas sont servis avec du pain provenant des boulangeries bagnéraises.

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