




















# Menu du 20 au 26 septembre 2021



		Végétarien		
		Vacances scolaires		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées   Coquillettes bolognaise   0 Yaourt aux fruits	 Tomate féta vgtte  Jambon braisé   Purée de potiron  Compote	Gaspacho Croustillant de merlu   Riz pilaf Mousse au chocolat 	Salade composée   Omelette au fromage Pommes de terre vapeur  Flan pâtissier	 Quiche Lorraine Poulet rôti   Poêlée brocolis carottes Raisin

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 (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