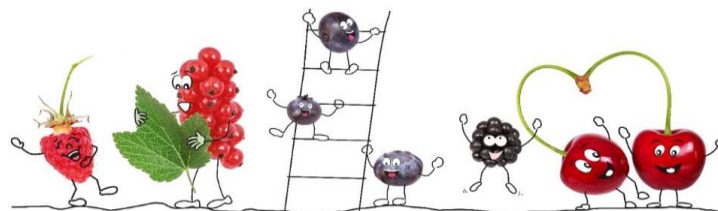


# Menu du 18 au 24 octobre 2021



## Végétarien

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|--|--|---|
| Salade de pâtes à l'italienne<br>Rôti de porc<br>Petits pois carottes<br>Crème vanille<br>Pain | Velouté de potiron<br>Escalope de dinde<br>Gaufrettes röstli<br>Fromage blanc aux fruits<br>Pain | Concombre crème<br>Blanquette d'agneau<br>Pennes<br>Salade de fruits<br>Pain | Tomates mozarella vgtte<br>Omelette au fromage<br>Gratin Dauphinois<br>Tarte aux poires chocolat<br>Pain | Saucisson beurre<br>Pépites de colin<br>Riz créole<br>Fromage/ Kiwi<br>Pain |

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



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).

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