



Menus du 15 au 21 mai 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon</p> <p> Crêpin de pommes de terre bigornaise </p> <p> Fondant au chocolat</p> <p> Pain</p>	<p> Salade campagnarde</p> <p>Rôti de porc</p> <p> Coquillettes </p> <p> Fromage/ Clémentine </p> <p> Pain</p>	<p> Pizza jambon fromage</p> <p> Nuggets poulet </p> <p> Haricots verts </p> <p> Crème vanille</p> <p> Pain</p>		

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

Affichage de l'origine des viande et poissons sur les étiquettes alimentaires

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

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.

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

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