



## Menus du 22 au 28 avril 2024



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---|---|--|--|
| Carottes râpées<br>Gratin de pommes de terre bolognaise<br><br>Yaourt nature sucré<br>Pain | Salade océane<br>Chipolata<br>Macaroni<br>Poire<br>Pain | Nems<br>Nuggets poulet<br>Haricots verts<br>Flan aux œufs<br>Pain | Concombre crème<br>Veau aux olives<br>Riz<br>Fondant au chocolat<br>Pain | Pizza royale<br>Fish&chips<br>Choux-fleurs Béchamel<br>Compote<br>Pain |

Viande origine France



Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Fait maison



Produit issus de l'agriculture biologique



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.

Gamme collectif du goût



Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Les viandes bovines sont d'origine française

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

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics