

PERIODE DU 22 JUN AU 03 JUILLET 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 22 au 26 juin 2020	betteraves bio vinaigrette lasagnes pur boeuf salade verte fruit	taboulé à la semoule bio plein filet de colin meunière haricots verts bio crème artisanale Bastidarra au chocolat HVE	concombres vinaigrette rôti de porc purée pomme de terre et carottes flan nappé caramel	tomates mozzarella nuggets de blé courgettes production locale, et Pdterre fraises au sucre	salade de pâtes cubes de volaille à la crème et champignons gratin de brocolis bio compote bio et locale pomme poire
					REPAS FROID
semaine du 29 juin au 3 juillet 2020	concombres bio à la grecque cabillaud frais MSC crème et curry riz bio fruit	carottes râpées vinaigrette pâtes sauce au pois basquaise et fromage râpé – yaourt bio à la vanille Baskalia	salade piémontaise saucisse de volaille bio courgettes bio au fromage fromage blanc bio	salade de tomates bio au basilic sauté de bœuf bio à la provençale carottes persillées tarte aux pommes bio	melon charentais œufs durs + stick mayonnaise salade de perles crudités et fromage fromage fondu et gressins + compote à boire
Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Le pain bio est préparé à base de farines bio provenant du GERS.					

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

LABEL ET AUTRES SIGNES DE QUALITE

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : label Bleu Blanc Cœur

