QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

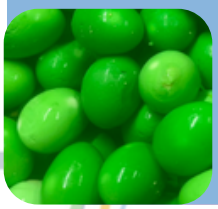
POIRE DE MOISSAC

La saison des poires commence et nous avons le plaisir de pouvoir consommer des poires **bio** de l'agriculteur Laurent POUZELGUES installé à Moissac.
Il a fait évoluer son exploitation pour produire en **bio** des pommes, poires et kiwis.
Vous allez déguster ces poires **bio** le jeudi !



FIN DES VACANCES !

Nous espérons que vous avez passé de bonnes vacances !
Pour attaquer la reprise, nous vous proposons un repas spécial "Halloween" avec notamment :
Oeuf de dragon
Palette de porc à la diable
Popdots fourré cacao-noisette

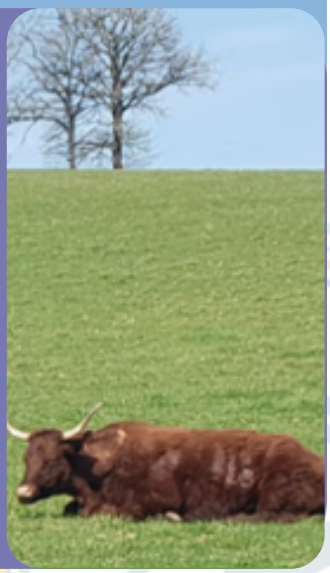






LE SAUTÉ DE VEAU **BIO**

Les garanties de la Viande **bio** : Le bien-être animal, le respect des normes d'hygiène, et le choix de races locales : Salers issue du Cantal.
L'élevage **bio** privilégie l'autonomie alimentaire.
Il interdit formellement le recours à des produits de synthèse ou des OGM.
Le sauté de veau **bio** sera accompagné d'une sauce Marengo et sera au menu ce vendredi !



DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996