



Menu du 19 au 25 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade betteraves et pomme vtte Escalope de dinde  Haricots beurre  Yaourt aux fruits  Pain	 Salade grecque Brandade de poisson  Fromage/Pomme  Pain	Nems Chipolata  Petits pois française  Yaourt nature sucré  Pain	Macédoine mayonnaise Sauté de veau aux olives  Coquillettes  Tarte au chocolat  Pain	Tarte courgettes boursin  Riz cantonais végétarien  Fromage/ Salade de fruits  Pain

Viande origine France



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.

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 viande et poissons sur les étiquettes alimentaires
Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics

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