




































Menu du 1 au 7 decembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div> Concombre sce yaourt</div> <div> Coquillettes bolognaise </div> <div> Clémentine</div> <div> Pain</div>	<div> Carottes râpées</div> <div> Tajine de poulet </div> <div> Semoule  Liégeois vanille</div> <div> Pain</div>	<div> Potage de potiron </div> <div> Escalope de veau </div> <div> Chou romanesco</div> <div> Yaourt </div> <div> Pain</div>	<div> Pizza margarita</div> <div> Croq'fromage </div> <div> Purée de courgettes </div> <div> Gateau au chocolat</div> <div> Pain</div>	<div> Salade océane</div> <div> Rougail saucisse </div> <div> Riz </div> <div> Fromage blanc aux fruits</div> <div> Pain</div>

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 .

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

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.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics