

Menu du 1 au 7 décembre 2025



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

Viande origine France FR

Fait maison chef

Produit issus de l'agriculture biologique AB

Gamme collectif du goût bio

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

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



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.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics