CUISINE CENTRALE

Menu du 5 au 11 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Salade de pâtes semi-complètes végé	Salade de mâche chèvre figue noix	Salade parisienne	Pizza jambon fromage
Cordon bleu végé	Sauté de veau Marengo	Poulet rôti	Cœur de merlu sce basilic	Chipolata
Choux-fleurs Béchamel	Pommes de terre vapeur	Riz pilaf	Coquillettes sce tomate	Purée de brocolis
Pomme	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aux fruits	Flan pâtissier	Poire
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Viande origine France

Fait maison

Produit issus de l'agriculture biologique

Gamme collectif du goût

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

*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

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

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics