

























Menus du 8 au 14 décembre 2025




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div> Salade Marco Polo</div> <div>Escalope de dinde </div> <div><div></div> Petits pois française </div> <div>Crème chocolat </div> <div>Pain</div>	<div> Potage de légumes</div> <div>Fish&chips </div> <div><div></div> Purée de potiron </div> <div>Compote </div> <div>Pain</div>	<div> Salade César</div> <div>Roti de veau</div> <div><div></div> Lentilles </div> <div>Poire</div> <div>Pain</div>	<div><div></div> Carottes râpées </div> <div>Crispi emmental</div> <div><div></div> Macaroni au pesto </div> <div>Fromage blanc nature sucré</div> <div>Pain</div>	<div> Salade d'automne</div> <div><div></div> Hachis Parmentier </div> <div><div></div> Fondant orange amande</div> <div>Pain</div>

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

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

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

 *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.*

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics