

Menu du 8 au 14 septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées Poulet   Semoule/ Légumes couscous  Yaourt Pain	 Salade parisienne Chipolata   Riz persillés  Fromage/ Fruit Pain	 Salade de riz niçoise Pépites de colin   Haricots verts  Fruit Pain	 Salade fromagère  Veau Marengo  Pommes de terre parisienne   Cake aux pommes Pain	 Concombre crème Croq'fromage  Coquillettes  Petits-suisseaux aux 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 .

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 viandes 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