



# Menus du 10 au 16 novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> <b>Salade Marco Polo</b></p> <p> <b>Escalope de dinde</b> </p> <p> <b>Petits pois française</b> </p> <p><b>Crème vanille</b></p> <p><b>Pain</b></p>		<p> <b>Salade César</b></p> <p><b>Roti de veau</b></p> <p> <b>Lentilles</b> </p> <p><b>Fromage/ Poire</b> </p> <p><b>Pain</b></p>	<p> <b>Betteraves vgtte</b> </p> <p><b>Crispi emmental</b></p> <p> <b>Macaroni au pesto</b> </p> <p><b>Fromage blanc nature sucré</b></p> <p><b>Pain</b></p>	<p> <b>Salade d'automne</b></p> <p> <b>Hachis Parmentier</b> </p> <p> <b>Gateau au chocolat</b></p> <p><b>Pain</b></p>

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.

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

Gamme collectif du goût



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

**Les viandes bovines sont d'origine française**

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

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

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