

















Menus du 11 au 15 mai 2026




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rosette</p> <p>Colin corn, flakes </p> <p> Purée de potiron </p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p> Salade fromagère</p> <p>Jambon blanc </p> <p>Pommes Dauphine </p> <p>Pomme </p> <p>Pain</p>	<p> Salade italienne </p> <p>Steak haché</p> <p> Haricots verts </p> <p>Petits-suissés sucrés</p> <p>Pain</p>		

Viande origine France 

Fait maison 

Produit issu 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 viandes 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