



Menus du 12 au 18 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre tzatziki Spaghetti bolognaise	Taboulé Fish&chips Haricots verts	Œuf mayonnaise Merguez Riz aux petits légumes	Salade océane Sauté de poulet au curry Pommes de terre parisienne Tarte poire chocolat	Melon Mac and cheese
Salade de fruit Pain	Fromage blanc nature sucré Pain	Glace Pain	Crème au chocolat 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

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