CUISINE CENTRALE

Menu du 12 au 18 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne	Salade océane	Quiche au fromage	Betteraves râpées vgtte
Escalope de dinde	Fish&chips	Boulettes de boeuf	Tajine de légumes	Sauté de porc à la moutarde
Torsades	Purée de potiron	Lentilles corail	Semoule	Riz
Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais	Yaourt vanille	Fromage/ Mandarine	Compote
Pain	Pain	Pain	Pain	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

*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 (circuits courts).*

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

Les viandes bovines sont d'origine française

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

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics