



Menus du 13 au 19 avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Repas exotique	
Crêpe au fromage	Potage de légumes	Salade de perles à la grecque	Salade exotique	Carottes râpées
Poisson meunière	Boulettes de bœuf	Omelette	Poulet au curry coco	Roti de porc
Purée de potiron	Pommes de terre sautées	Haricots verts persillés	Riz créole	Haricots blancs carottes
Yaourt aux fruits	Poire	Petits-suisseés sucrés	Gateau à l'ananas	Crème anglaise/ Madeleine
	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

Affichage de l'origine des viande 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