



Menus du 13 au 19 octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Marco polo Escalope de dinde   Petits pois française  Crème vanille 	Crêpe au fromage Fish&chips   Purée de potiron Compote  Pain	 Salade César Roti de veau  Lentilles  Poire Pain	 Carottes râpées Crispi emmental   Macaroni au pesto  Fromage blanc nature sucré Pain	Betteraves vgtte Saucisse   Riz persillé   Gateau 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 viande et poissons sur les étiquettes alimentaires
Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.



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).

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

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics