

Menu du 14 au 20 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de tomates mozarella	Pâté de campagne	Melon	Lentilles vgtte 	Concombre sce yaourt 
Poulet rôti 	Dos de colin sce basilic 	Steak haché	 Tajine de légumes 	 Sauté de dinde au curry coco 
Torsades 	 Choux-fleurs Béchamel 	 Purée de pommes de terre	Semoule 	Riz 
Pomme 	Compote 	Yaourt vanille 	 Flan pâtissier	Poire
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Viande origine France

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

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).

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

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics