



# Menu du 15 au 21 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf mimosa/Laitue Tortellini tomate mozzarella Kiri/ Nectarine Pain	Salade parisienne Fish&chips Riz Mousse au chocolat Pain	Pizza poivron chorizo Poulet rôti aux herbes Carottes à la crème Yaourt vanille Pain	Taboulé Merguez Purée de courgettes Gateau poire chocolat Pain	Salade César Axoa de veau Pommes de terre parisienne Fromage blanc aux fruits 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.

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

Affichage de l'origine des viande 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