



Menu du 16 au 22 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Poisson meunière Purée de potiron Yaourt aux fruits Pain	Potage de légumes Nuggets de poulet Macaroni Orange Pain	Nems Omelette Brocolis persillés Petits-suisses natures sucrés Pain	Salade d'automne Rougail saucisse Pommes de terre vapeur Compote Pain	Carottes râpées Riz cantonais végétarien Flan pâtissier Pain

Viande origine France

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

Fait maison



Produit issus de l'agriculture biologique



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).

Gamme collectif du goût



Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Les viandes bovines sont d'origine française

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

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.