

Menu du 16 au 22 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Potage de légumes	Pizza royale	Salade d'automne	Carottes râpées
Poisson meunière	Nuggets de poulet	Omelette	Rougail saucisse	Boulette blé tomate basilic
Purée de potiron	Macaroni	Haricots verts	Pommes de terre vapeur	Riz
Yaourt aux fruits	Laitage	Compote	Orange	Flan pâtissier
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



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

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics