

















# Menu du 18 au 24 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vgtte   Coquillettes bolognaise   <p>Kiri/ Kiwi</p> <p>Pain</p>	 Salade parisienne  Paëlla au poulet   <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pain</p>	 Pizza poivron chorizo <p>Fish&amp;chips </p>  Carottes Vichy  <p>Yaourt vanille </p> <p>Pain</p>	 Taboulé  <p>Croq'fromage</p>  Purée de courgettes   Gateau au chocolat <p>Pain</p>	 Salade César <p>Roti de porc </p>  Pommes de terre parisienne  <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Pain</p>

Viande origine France 

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.

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 viande et poissons sur les étiquettes alimentaires

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics

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