

Menu du 19 au 25 janvier 2026



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

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 Ultrapérimérique »(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

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

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

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics