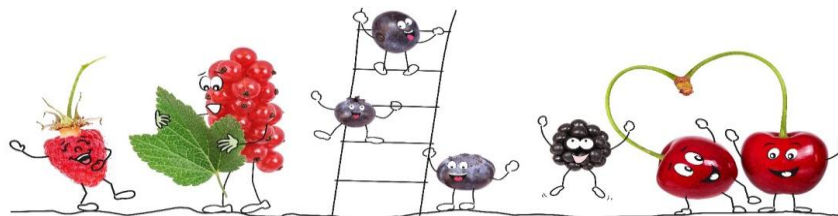




Menus du 1er au 4 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vgtte Spaghetti bolognaise Fromage Nectarine Pain	Salade italienne Tortilla pommes de terre Haricots verts persillés Fromage/ Prune Pain	Salade estivale Saucisse de Toulouse Lentilles Cake aux pêches	Melon Sauté de poulet Basquaise Pommes de terre parisienne Petits-suisses aux fruits

Viande origine France



Fait maison



Produit issu de l'agriculture biologique



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.

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.

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics