



# Menu du 1 au 7 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade tomates mozarella Torsades carbonara Fromage/ Pomme Pain	Oeufs durs mayonnaise/ Salade Aiguillettes pané de blé Gratin Dauphinois Yaourt vanille Pain	Tarte courgettes boursin Poulet rôti Lentilles corail Salade de fruits Pain	Repas thème Printemps Salade printanière Sauté de veau Marengo Riz Tarte aux abricots Pain	Pâté de campagne Cœur de merlu sce vanille Choux-fleurs Béchamel Compote Pain

Viande origine France

Fait maison

Produit issus 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 (circuits courts).*

**Les viandes bovines sont d'origine française**

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics