



Menu du 21 au 27 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Samoussa aux légumes Roti de porc  Brocolis sautés  Yaourt aux fruits  Pain	 Salade océane Escalope de dinde   Riz à l'espagnole  Banane  Pain	 Salade parisienne Boulettes de boeuf   Lentilles corail  Crème au chocolat  Pain	 Carottes râpées  Croq'fromage Coquillettes semi-complètes sauce tomate  Crème anglaise/ Madeleine Pain	Melon  Brandade de poisson   Fromage/ Prune 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