



Menu du 22 au 28 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Roti de porc</p> <p>Petits pois française</p> <p>Crème vanille</p> <p>Pain</p>	<p>Betteraves vgtte</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Abricots</p> <p>Pain</p>	<p>Salade océane</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Lentilles corail</p> <p>Gateau Basque</p> <p>Pain</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Crispi'or emmental</p> <p>Coquillettes semi-complète sce tomate</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Pain</p>	<p>PIQUE-NIQUE Fin année scolaire</p> <p>Tomate cerise/Melon/ Chips</p> <p>Hot dog moutarde/ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p> <p>Pain</p>

Viande origine France

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

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 (circuits courts).

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 viandes et poissons sur les étiquettes alimentaires

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics