CUISINE CENTRALE

Menu du 23 au 29 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			ALSACE	
salade de tomates	Salade campagnarde	Melon	Flammenkueche	Concombre crème
Escalope de dinde	Fish&chips	Croque-Monsieur	Choucroute garnie	Crispi'or emmental
Pépinettes	Brocolis	Chips/ Tomates cerises		Spaghetti
Yaourt citron	Nectarine	Yaourt à boire	Tarte aux fruits	Gateau au yaourt
Pain	Pain	Pain	fruit	

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