

Menu du 23 au 29 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgtte Coquillettes bolognaise Fromage/ Pomme Pain	Salade parisienne Nuggets de poisson Riz Liégeois vanille Pain	Potage de légumes Escalope de veau Pom rosti Yaourt Pain	Croisillon emmental Crousti fromage Purée de courgettes Gateau au chocolat Pain	Salade océane Daube de bœuf Pommes de terre parisienne Fromage blanc aux fruits Pain

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