



Menu du 24 au 30 novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Dos de colin Purée de courgettes Yaourt aux fruits Pain	Potage de légumes Nuggets de poulet Macaroni Orange Pain	Nems Omelette Brocolis persillés Petits-suisses natures sucrés Pain	Salade d'automne Sauté de veau Marengo Pommes de terre vapeur Compote Pain	Coleslaw Riz cantonais végétarien Flan patissier 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



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 Ultrapérimérique » (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 (circuit courts).

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

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

Les viandes bovines sont d'origine française