

# Menu du 25 au 31 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vgte Escalope de dinde Pommes de terre vapeur Compote Pain	Salade océane Jambon blanc Lentilles Poire Pain	Carottes râpées au pamplemousse Tortellini ricotta épinards Fromage blanc nature sucré Pain	Salade campagnarde Brandade de poisson Fromage Salade de fruits frais Pain

Viande origine France

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

Fait maison



Produit issu 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