

Menu du 26 janvier au 1 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div> Céleri rémoulade</div> <div> Coquillettes bolognaise </div> <div> Kiri/ Clémentine</div> <div>Pain</div>	<div> Carottes râpées </div> <div> Tajine de poulet </div> <div>Semoule </div> <div>Liégeois vanille</div> <div>Pain</div>	<div> Potage de légumes</div> <div>Escalope de veau </div> <div> Chou romanesco</div> <div>Yaourt </div> <div>Pain</div>	<div> Pizza napolitaine</div> <div>Croq'fromage </div> <div> Purée de courgettes </div> <div> Gateau au chocolat</div>	<div> Salade océane</div> <div> Daube de bœuf </div> <div> Pommes de terre parisienne </div> <div>Fromage blanc aux fruits </div> <div>Pain</div>

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 viande 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