

Menu du 26 janvier au 1 février 2026



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

Viande origine France



Fait maison



Produit issu 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.



Produit qui bénéficie d'un signe officiel de qualité et d'origine contrôlée (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.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics