CUISINE CENTRALE

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgtte	Salade césar	Salade de pommes de terre	Salade d'automne	Concombre sce yaourt
Fish&chips	Spaghetti bolognaise	Omelette au fromage	Saucisse de Toulouse	Blanquette de poulet
Purée de potiron		Haricots verts	Lentilles vgtte	Pommes de terre parisienne
Salade de fruits frais	Fromage/ Pomme	Crème vanille	Gateau au chocolat	Petits-suisses aux fruits
	Pain	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

Affichage de l'origine des viandse 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.*

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics