



Menu du 29 juin au 5 juillet 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade tomates mozarella Poulet rôti Torsades Pêche Pain	Oeufs durs mayonnaise/ Salade Falafel scr crème Gratin Dauphinois Yaourt vanille Pain	Tarte courgettes boursin Roti de porc Haricots blancs Salade de fruits fraîche Pain	Melon Sauté de veau Marengo Riz Tarte aux abricots Pain	Pâté de campagne Dos de colin sce basilic Choux-fleurs Béchamel Compote 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 viandes 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