

# Menu du 3 novembre au 7 novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage	salade parisienne	salade de lentilles	tarte courgettes/boursin	salade de pâtes végété
tenders de poulet	brandade de poisson	roti de porc	daube de bœuf	nuggets de blé
carottes vichy		gratin de patate douce	Macaroni	chou-fleur béchamel
yaourt vanille	compote	orange	Fromage blanc nature sucré	marbré
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Viande origine France

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

Fait maison

Produit issus 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