

Menu du 30 juin au 6 juillet 2025



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
Tomates vgtte Gratin saumon épinards pommes de terre Compote Pain	Rosette Nuggets de poulet Haricots verts Yaourt aux fruits Pain	Pastèque Omelette Purée de carottes Glace Pain	Salade niçoise Escalope de veau Ratatouille niçoise Tarte aux abricots amandine Pain	Salade fromagère Roti de porc Ebly Nectarine 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