

Menu du 30 mars au 5 avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Marco Polo Escalope de dinde Petits pois française Mousse au chocolat Pain	Potage de légumes Boulettes de bœuf Choux-fleurs Béchamel Compote Pain	Salade César Chipolata Lentilles Poire Pain	Carottes râpées Crispi'emmental Macaroni sce tomate Fromage blanc nature sucré Pain	Salade parisienne Brandade de poisson Gateau roulé confiture 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 viande 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 .

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics