

Menu du 6 au 12 octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vgtte  Poulet rôti   Semoule/ Légumes couscous  Yaourt vanille  Pain	 Salade parisienne Chipolata   Purée de pommes de terre Salade de fruit Pain	 Taboulé Pépites de colin   Haricots verts  Raisin Pain	 Salade fromagère Blanquette de veau   Riz créole   Cake aux pommes Pain	 Concombre crème Croq'fromage  Coquillettes  Petits-suisseaux aux fruits 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