



Menu du 7 au 13 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgtte Cordon bleu végété Spirale semi-complète Nectarine Pain	Melon Sauté de veau Marengo Riz Fromage blanc Pain	Gaspacho Pizza poivron poulet chorizo Salade tomates fêta Fromage/ Poire Pain	Salade de riz niçoise Cœur de merlu sce basilic Purée de courgettes Moelleux au citron Pain	Salade piémontaise Chipolata Brocolis sautés Yaourt nature sucré Pain

Viande origine France

Fait maison

Produit issu 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.

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.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics