



Menus du 9 au 15 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Strasbourgeoise  Poisson meunière   Epinards crème Crème caramel Pain	 Salade fromagère  Escalope viennoise   Lentilles corail  Poire Pain	 Potage de légumes Poulet rôti   Purée de pommes de terre Petits-suisses aux fruits Pain	 Betteraves vgtte  Blanquette de veau   Coquillettes   Yaourt vanille  Pain	 Quiche au fromage  Crispi'blé  Petits pois   Eclair au chocolat 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.

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

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 viande et poissons sur les étiquettes alimentaires

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.