



Menu du 17 au 23 mars 2025



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Pizza au chorizo poivron mozzarella	Pâté de campagne	Concombre tzatziki
Parmentier de butternut	Mac and cheese	Poulet rôti	Sauté de porc au caramel	Brandade de poisson
Fromage/ Kiwi	Salade de fruits frais	Chou romanesco	Riz	Flan pâtissier
Pain	Pain	Mousse au chocolat	Pomme	Pain
Pain	Pain	Pain	Pain	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