

Menu du 24 au 30 mars 2025



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes Poulet rôti Epinards Béchamel Poire au sirop <p>Pain</p>	Velouté de légumes Dos de colin bordelaise Coquillettes Fromage blanc aux fruits <p>Pain</p>	Salade parisienne Steak haché de bœuf Pommes noisettes Crème anglaise/ biscuit <p>Pain</p>	Carottes râpées Cordon bleu Riz persillés Salade de fruits <p>Pain</p>	Quiche au fromage Tajine de légumes Semoule Cake à l'orange <p>Pain</p>

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