CUISINE CENTRALE

Menu du 28 avril au 4 mai 2025

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
Tomates maïs vgtte	**Salade de pâtes végé**	**Salade printanière**		**Quiche au fromage**
Brandade de poisson	**Poulet rôti**	**Steak haché de bœuf**		**Tajine de légumes**
	Haricots beurre	**Gaufrettes rosti**		**Semoule**
Poire au sirop	**Fromage blanc aux fruits**	**Crème anglaise/ biscuit**		**Cake à l'orange**
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

*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).*

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Les viandes bovines sont d'origine française

Affichage de l'origine des viandse et poissons sur les étiquettes alimentaires
Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics