



# Menus du 3 au 7 mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Axoa de poulet Riz Yaourt nature sucré Pain	Œuf dur mayonnaise Crispi'or emmental Lentilles corail Orange Pain	Haricots verts au thon Saucisse de Toulouse Torsades Mousse au chocolat Pain	Salade Manhattan Parmentier de potiron Flan pâtissier Pain	Taboulé Dos de colin Choux-fleurs Béchamel Compote Pain

Viande origine France

Fait maison

Produit issu 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.

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

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics