

# Menu du 31 mars au 6 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vgtte Escalope de dinde Macaroni Yaourt aux fruits Pain	Salade printanière Blanquette de veau Pommes de terre Fromage/ Banane Pain	Salade de pommes de terre Omelette au fromage Haricots verts Liégeois vanille Pain	Carottes râpées Chili sin carne Riz Tarte poire chocolat Pain	Pizza royale Pépites de colin Courgettes sautées Pomme 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 viande 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 .

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics