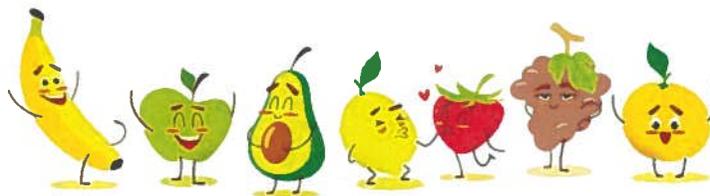




Menu du 19 au 25 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade betteraves et pomme vgtte Escalope de dinde Haricots beurre Yaourt aux fruits Pain	Salade grecque Brandade de poisson Fromage/Pomme Pain	Nems Chipolata Petits pois française Yaourt nature sucré Pain	Macédoine mayonnaise Sauté de veau aux olives Coquillettes Tarte au chocolat Pain	Tarte courgettes boursin Riz cantonais végétarien Fromage/ Salade de fruits 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