

Menu du 17 au 23 mai 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées </p> <p> Spaghetti bolognaise </p> <p> 0</p> <p>Crème chocolat </p> <p>Pain</p>	<p>Croissillon emmental</p> <p>Poulet rôti </p> <p> Petits pois française</p> <p>Yaourt fraise </p> <p>Pain</p>	<p>Salade de riz niçoise</p> <p> Croustillant de filet de merlu </p> <p>Poêlée Romanesco pépinettes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Pain</p>	<p>Melon</p> <p> Colombo de porc </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> Fromage/ Pomme </p> <p>Pain</p>	<p> Salade parisienne vege</p> <p> Omelette au fromage</p> <p>Semoule épicée napolitaine</p> <p> Tarte poire chocolat</p> <p> Pain</p>

Viande origine France



Fait maison



Produit issu de l'agriculture biologique



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).

Gamme collectif du goût



Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

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

Tous les repas sont servis avec du pain provenant des boulangeries bagnéraises.

Tous les vendredis nous servons du pain local Nature et Progrès.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics