

Lundi 11/10	Mardi 12/10	Mercredi 13/10	Jeudi 14/10	Vendredi 15/10
CAKE CHEVRE PETIT POIS MENTHE	FONDS D'ARTICHAUTS SCE VGTTE	MACEDOINE DE LEG. SCE VGTTE	SOUPE OIGNON	AVOCATS AU MAIS ET H. VERTS
BOULETTES VEGETARIENNES AUX LENTILLES SAUCE TOMAT	SAUTE BOEUF ANCIENNE PDT	CORDON BLEU	PARMENTIER DE COURGE AUX EPICES	CURRY DE CABILLAUD
SALADE BATAVIA F	POELEE DE CHOU ROUGE AUX LARDONS ET AUX POMME	POMMES DE TERRE DAUPHINE	SALADE BATAVIA F	GRATIN DE POTIRON
RONDELE BLEU AU LAIT DE BREBIS	YAOURT SUCRE FROM	RONDELE NATURE	FOURME AMBERT	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS BISCUIT	PRUNEAUX AU VIN ET A LA CANNELLE	POIRE 65/70	GATEAU AU CHOCOLAT ET A LA COURGETTE



Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux crus
- Sucres
- Corps gras
- Protides

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Label Rouge
- France
- Viande bovine française
- Bleu blanc coeur
- Fait maison
- Sans gluten
- Origine
- Produit MSC
- Recette régionale
- Nouvelle recette
- Vegetarien
- Volaille française

QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES

meilleure rémunération

meilleure qualité

saine, sûre, durable

CE QU'IL FAIT RETENIR !

janvier 2022



20% bio à la cantine

50% produits de qualité



janvier 2025

EN RESTAURATION COLLECTIVE



1 repas végétarien 1 fois par semaine



consultation des menus par voie électronique



RECHERCHER LE MEILLEUR PRIX