

Menus du 13 octobre 19 décembre 2025



RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 13 octobre	Végétarien	mardi 14 octobre	Végétarien	mercredi 15 octobre	Végétarien	jeudi 16 octobre	Végétarien	vendredi 17 octobre	Végétarien
SEMAINE DES RENCONTRES DU GOÛT									
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SAUCISSON A L'AIL	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE COURGES	POTAGE DE COURGES	TABOULE	TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
SALADE D'ENDIVES ET NOIX	SALADE D'ENDIVES ET NOIX	OEUF DUR MAYONNAISE		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	ILE FLOTTANTE ET SON CREMEUX DE CAROTTES	ILE FLOTTANTE ET SON CREMEUX DE CAROTTES	CELERI REMOULADE	CELERI REMOULADE
AIGUILLETES DE POULET A L'INDIENNE	QUENELLES	PAUPIETTE AU VEAU	OMELETTE	SAUTE DE PORC AUX OLIVES	COCOS A LA TOMATE	PANE FROMAGER	PANE FROMAGER	PARMENTIER	PARMENTIER
BLE	BLE	CLAFOUTIS AU BROCOLIS	CLAFOUTIS AU BROCOLIS	FRITES	FRITES	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS	DE POISSON	DE LEGUMES
COTES DE BLETTES	COTES DE BLETTES	POMMES NOISETTES	POMMES NOISETTES	CAROTTES VICHY	CAROTTES VICHY	BOULGOUR	BOULGOUR		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
NAPPE CAMEL	NAPPE CAMEL	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE	COMPOTES DE FRUITS	COMPOTES DE FRUITS	TABOULE DE FRUITS ET AMANDES TORREFIEES	TABOULE DE FRUITS ET AMANDES TORREFIEES
FLAN CHOCOLAT	FLAN CHOCOLAT			FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS			CORBEILLE DE DE FRUITS	CORBEILLE DE DE FRUITS
lundi 20 octobre	Végétarien	mardi 21 octobre	Végétarien	mercredi 22 octobre	Végétarien	jeudi 23 octobre	Végétarien	vendredi 24 octobre	Végétarien
VACANCES SCOLAIRE									
POTAGE DE TOMATES ET VERMICELLES	POTAGE DE TOMATES ET VERMICELLES	SALADE VERTE ET SURIMI	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CELERI REMOULADE	CELERI REMOULADE	PIZZA A LA NAPOLITAINE	PIZZA A LA NAPOLITAINE	SALADE COLESLAW	SALADE COLESLAW
MACEDOINE DE LEGUMES	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE VERTE AUX CROUTONS		SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF	CAROTTES RAPEES	CAROTTES RAPEES
OMELETTE AUX HERBES	OMELETTE AUX HERBES	CHIPOLATAS GRILLEES	SAUCISSE VEGETARIENNE	BOEUF BOURGUIGNON	FALAFELS	ESCALOPE DE POULET AU THYM	FLAGEOLETS	PATES A LA	PATES A LA
POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE	BROCOLIS	BROCOLIS	FRITES	FRITES	DUO DE HARICOTS	DUO DE HARICOTS	BOLOGNAISE	BOLOGNAISE VEGETARIENNE
CHOUX DE BRUXELLES	CHOUX DE BRUXELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	JARDINIERE DE LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES RISSOLEES	POMMES RISSOLEES		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACES	GLACES	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	POIRE CHOCOLAT CHANTILLY	POIRE CHOCOLAT CHANTILLY	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	DONUTS AU SUCRE	DONUTS AU SUCRE
				ANANAS CHOCOLAT CHANTILLY	ANANAS CHOCOLAT CHANTILLY			ECLAIR AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT

Les menus sont réalisés en tenant compte du cadre de la loi Egalim, à savoir un approvisionnement en valeur d'achat de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

Cela restant contionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits.

Menus du 13 octobre 19 décembre 2025



RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 27 octobre	Végétarien	mardi 28 octobre	Végétarien	mercredi 29 octobre	Végétarien	jeudi 30 octobre	Végétarien	vendredi 31 octobre	Végétarien
VACANCES SCOLAIRE									
CREPE AU FROMAGE	CREPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE	MOUSSE DE FOIE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	POTAGE DE POTIRON	POTAGE DE POTIRON
FRIAND A LA VIANDE		CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE		SALADE D'ENDIVES	SALADE D'ENDIVES	BETTERAVES MIMOSA	BETTERAVES MIMOSA
PORC AU CARMEL	GALETTE VEGETARIENNE	HACHIS	PARMENTIER	POISSON PANE	NUGGETS DE BLE	PATES A LA	PATES A LA	CHILI SIN CARNE	CHILI SIN CARNE
LEGUMES SAUTES	LEGUMES SAUTEES	PARMENTIER	DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES	CARBONARA	CARBONARA VEGETARIENNE	RIZ	RIZ
NOUILLES	NOUILLES			SEMOULE	SEMOULE				
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	BROWNIE DU CHEF ET CREME ANGLAISE	BROWNIE DU CHEF ET CREME ANGLAISE	NAPPE CARMEL	NAPPE CARMEL
		YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE			PARIS BREST	PARIS BREST	FLAN A LA VANILLE	FLAN A LA VANILLE
lundi 03 novembre	Végétarien	mardi 04 novembre	Végétarien	mercredi 05 novembre	Végétarien	jeudi 06 novembre	Végétarien	vendredi 07 novembre	Végétarien
SALADE AUX CROUTONS	SALADE AUX CROUTONS	FRIAND AU FROMAGE	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE
SALADE VERTE ET DES DE JAMBON		CREPE AU JAMBON ET FROMAGE		SALADE DE COEUR DE PALMIER	SALADE DE COEUR DE PALMIER	CELERI REMOULADE	CELERI REMOULADE	BETTERAVES ROUGES	BETTERAVES ROUGES
ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	BOULETTES VEGETALES	STEAK AU VEAU	STEAK VEGETAL	MOULES MARINIERE	LENTILLES	GRATIN D'OEUF DUR	GRATIN D'OEUF DUR	MERGUEZ	SAUCISSE VEGETARIENNE
PATES	PATES	CAROTTES	CAROTTES	FRITES	FRITES	AUX BROCOLIS	AUX BROCOLIS	SEMOULE	SEMOULE
HARICOTS BEURRE	HARICOTS BEURRE	PERLES DE BLE	PERLES DE BLE	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR	POMMES VAPEUR	LEGUMES COUSCOUS	LEGUMES COUSCOUS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTES DE FRUITS	COMPOTES DE FRUITS	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	ECLAIR VANILLE	ECLAIR VANILLE	FROMAGE BLANC AU SUCRE	FROMAGE BLANC AU SUCRE	GLACES	GLACES
				ECLAIR AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE		

Les menus sont réalisés en tenant compte du cadre de la loi Egalim, à savoir un approvisionnement en valeur d'achat de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

Cela restant contionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits.

Menus du 13 octobre 19 décembre 2025



RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 10 novembre	Végétarien	mardi 11 novembre	Végétarien	mercredi 12 novembre	Végétarien	jeudi 13 novembre	Végétarien	vendredi 14 novembre	Végétarien
CAROTTES RAPEES AU CITRON	CAROTTES RAPEES AU CITRON	FÉRIÉ	ARMISTICE 1945	SALADE VERTE FROMAGERE	SALADE VERTE FROMAGERE	PATE DE FOIE	FEUILLETE AU FROMAGE	EMINCE DE CHOU BLANC VINAIGRETTE	EMINCE DE CHOU BLANC VINAIGRETTE
CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE			SALADE D'ENDIVES ET NOIX	SALADE D'ENDIVES ET NOIX	FEUILLETE AU FROMAGE		FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE
SAUCISSE	SAUCISSE VEGETARIENNE			SAUTE DE POULET AU CURRY	OEUFS DURS GRATINES	PAUPIETTE AU VEAU	GALETTE VEGETARIENNE	NUGGETS DE POISSON	NUGGETS DE BLE
RIZ	RIZ			PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS	BROCOLIS	PATES	PATES
HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS			CHOUX DE BRUXELLES	CHOUX DE BRUXELLES	BOULGOUR	BOULGOUR	SALSIFIS	SALSIFIS
FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON			FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	GATEAU ANANAS ET CARMEL DU CHEF	GATEAU ANANAS ET CARMEL DU CHEF	COMPOTES DE FRUITS	COMPOTES DE FRUITS
						BEIGNET AU CHOCOLAT	BEIGNET AU CHOCOLAT		
lundi 17 novembre	Végétarien	mardi 18 novembre	Végétarien	mercredi 19 novembre	Végétarien	jeudi 20 novembre	Végétarien	vendredi 21 novembre	Végétarien
SALADE COLESLAW	SALADE COLESLAW	VELOUTE DE BUTTERNUT	VELOUTE DE BUTTERNUT	SALADE DE MACHE	SALADE DE MACHE	CELERI VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE PIEMONTAISE	SALADE PIEMONTAISE
BETTERAVES ROUGES ET CROUTONS	BETTERAVES ROUGES ET CROUTONS	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE D'ENDIVES	SALADE D'ENDIVES	CAROTTES RAPEES	CAROTTES RAPEES	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE LENTILLES
SAUTE DE PORC	GALETTE VEGETARIENNE	CORDON BLEU	PANE FROMAGER	FILET DE POISSON SAUCE CITRON	SAUCE FROMAGERE	SAUTE DE BOEUF	FALAFELS	OMELETTE	OMELETTE
PETITS POIS	PETITS POIS	PATES ET FROMAGE RAPE	PATES ET FROMAGE RAPE	POEELE FORESTIERE	POEELE FORESTIERE	SEMOULE	SEMOULE	BROCOLIS	BROCOLIS
BOULGOUR	BOULGOUR	PRINTANIERE DE LEGUMES	PRINTANIERE DE LEGUMES	QUINOA	QUINOA	LEGUMES COUSCOUS	LEGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE SAUTEES	POMMES DE TERRE SAUTEES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	ILE FLOTTANTE	ILE FLOTTANTE	PARIS BREST	PARIS BREST	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS			CREME DESSERT AU CARMEL	CREME DESSERT AU CARMEL	TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF	TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF		

Les menus sont réalisés en tenant compte du cadre de la loi Egalim, à savoir un approvisionnement en valeur d'achat de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

Cela restant contionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits.

Menus du 13 octobre 19 décembre 2025



RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 24 novembre	Végétarien	mardi 25 novembre	Végétarien	mercredi 26 novembre	Végétarien	jeudi 27 novembre	Végétarien	vendredi 28 novembre	Végétarien
CREPE AU FROMAGE	CREPE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	CELERI REMOULADE	POTAGE DE COURGETTES ET KIRI	POTAGE DE COURGETTES ET KIRI	SAUCISSON A L'AIL ET SES CONDIMENTS	FRIAND AU FROMAGE	OEUF MAYONNAISE	OEUF MAYONNAISE
PIZZA A LA NAPOLITAINE	PIZZA A LA NAPOLITAINE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE A L'EMMENTAL	SALADE A L'EMMENTAL	FRIAND AU FROMAGE		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE POULET AU THYM	OMELETTE	PATES A LA	PATES A	CHIPOLATAS	SAUCISSE VEGETARIENNE	SAUTE DE VOLAILLE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	NUGGETS DE BLE	NUGGETS DE BLE
PETITS POIS CAROTTES	PETITS POIS CAROTTES	BOLOGNAISE	LA BOLOGNAISE VEGETARIENNE	HARICOTS BEURRE	HARICOTS BEURRE	RIZ	RIZ	BROCOLIS EN GRATIN	BROCOLIS EN GRATIN
POMMES ROSTIS	POMMES ROSTIS			BOULGOUR	BOULGOUR	CAROTTES AU CURRY	CAROTTES AU CURRY	COQUILLETES	COQUILLETES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	NAPPE CARAMEL	NAPPE CARAMEL	BROWNIE DU CHEF ET SA CREME ANGLAISE	BROWNIE DU CHEF ET SA CREME ANGLAISE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
		PETITS SUISSES AROMATISE	PETITS SUISSES AROMATISE	FLAN A LA VANILLE	FLAN A LA VANILLE	TARTE AU CHOCOLAT	TARTE AU CHOCOLAT		
lundi 01 décembre	Végétarien	mardi 02 décembre	Végétarien	mercredi 03 décembre	Végétarien	jeudi 04 décembre	Végétarien	vendredi 05 décembre	Végétarien
SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE VERTE AUX CROUTONS	BETTERAVES ROUGES	BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPEES	CAROTTES RAPEES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	SALADE DE RIZ
SALADE D'ENDIVES AUX CROUTONS	SALADE D'ENDIVES AUX CROUTONS	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	DUO DE SALADES	DUO DE SALADES	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE LENTILLES
SAUTE DE PORC AU CURRY	BOULETTES VEGETARIENNES	OMELETTE AU FROMAGE	OMELETTE AU FROMAGE	NUGGETS DE POULET	NUGGETS DE BLE	BOULETTES AU VEAU	FALAFELS	POISSON A LA BORDELAISE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE
CHOUX-FLEURS AU FROMAGE	CHOUX-FLEURS AU FROMAGE	POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE	BROCOLIS	BROCOLIS	SEMOULE	SEMOULE	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS
POMMES VAPEUR	POMMES VAPEUR	EPINARDS A LA CREME	EPINARDS A LA CREME	PATES	PATES	LEGUMES COUSCOUS	LEGUMES COUSCOUS	BOULGOUR	BOULGOUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTES DE FRUITS	COMPOTES DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	CREME DESSERT VANILLE
		ECLAIR A LA VANILLE	ECLAIR A LA VANILLE					CREME DESSERT AU CHOCOLAT	CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Les menus sont réalisés en tenant compte du cadre de la loi Egalim, à savoir un approvisionnement en valeur d'achat de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

Cela restant contionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits.

Menus du 13 octobre 19 décembre 2025



RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 08 décembre	Végétarien	mardi 09 décembre	Végétarien	mercredi 10 décembre	Végétarien	jeudi 11 décembre	Végétarien	vendredi 12 décembre	Végétarien
SALADE VERTE	SALADE VERTE	CREPE AU FROMAGE	CREPE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COLESLAW	SALADE COLESLAW	CERVELAS ET SES CONDIMENTS	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF
CELERI REMOULADE	CELERI REMOULADE	PIZZA AU FROMAGE	PIZZA AU FROMAGE	FOND D'ARTICHAUT	FOND D'ARTICHAUT	SALADE DU PECHEUR		QUICHE AU FROMAGE DU CHEF	
ROTI DE VOLAILLE AU JUS	SAUCE FROMAGERE	BOULETTES VEGETARIENNES	BOULETTES VEGETARIENNES	FILET DE POISSON SAUCE ANETH	CURRY DE POIS CHICHES	LASAGNES	LASAGNES	JAMBON BLANC	FALAFELS
PATES	PATES	GRATIN D'EPINARDS	GRATIN D'EPINARDS	RIZ	RIZ	DE BOEUF	DE LEGUMES	POMMES DE TERRE RISSOLLES	POMMES DE TERRE RISSOLLES
POEELE CAMPAGNARDE	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	CAROTTES	CAROTTES			POEELE MERIDIONALE	POEELE MERIDIONALE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACES	GLACES	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE	COMPOTES DE FRUITS	COMPOTES DE FRUITS
						FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		
lundi 15 décembre	Végétarien	mardi 16 décembre	Végétarien	mercredi 17 décembre	Végétarien	jeudi 18 décembre	Végétarien	vendredi 19 décembre	Végétarien
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	RILLETTE DE THON	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	TARTE AU FROMAGE DU CHEF	TARTE AU FROMAGE DU CHEF	REPAS DE NOEL	REPAS DE NOEL
POIREAUX VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE		SALADE D'ENDIVES	SALADE D'ENDIVES	PIZZA A LA NAPOLITAINE	PIZZA A LA NAPOLITAINE		
BOULETTES VEGETALES	BOULETTES VEGETALES	CHIPOLATAS	SAUCISSE VEGETARIENNE	STEAK HACHE AU VEAU	QUENELLES SAUCE TOMATE	SAUTE DE VOLAILLE	OMELETTE		
SPAGHETTIS	SPAGHETTIS	HARICOTS BEURRE	HARICOTS BEURRE	POMMES DE TERRE RISSOLEES	POMMES DE TERRE RISSOLEES	PETITS POIS CAROTTES	PETITS POIS CAROTTES		
JULIENNE DE LEGUMES	JULIENNE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES	RIZ PILAF	RIZ PILAF		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	ILE FLOTTANTE	ILE FLOTTANTE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON		
FLAN A LA VANILLE	FLAN A LA VANILLE			CREME DESSERT AU CARMEL	CREME DESSERT AU CARMEL				

Les menus sont réalisés en tenant compte du cadre de la loi Egalim, à savoir un approvisionnement en valeur d'achat de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

Cela restant contionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits.