





















## Semaine du 16 au 20 février 2026



NOUVEL AN CHINOIS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage		Salade verte (Batavia)		
 Rôti de bœuf façon kebab	Nems de volaille	Tortis tricolore Houmous végétarien	 Cuisse de poulet yassa	 Omelette persillée bio
 Haricots verts persillés	Nouille sautées		 Semoule bio	Gratin de choux-fleurs bio
 Crème vanille bio	  Smoothie coco	 Petit suisse nature et sucre	 Yaourt nature bio	 Emmental bio
	Ananas frais	 Tarte flan	 Pomme rouge bio	 Brownie chocolat (œuf bio)
 Pain et fromage Compote de pommes bio	Pain de mie et chocolat Fruit frais	 Pain et chocolat Jus de raisin	 Gâteau au yaourt Brique de lait chocolat	Croissant Fruit frais bio



Produit bio



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



AOP/AOC



Vergers Eco Responsable



Repas Végétarien



Poisson responsable



Production maison



Nouvelle recette



Produit local



La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement