


























Semaine du 9 au 13 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg vinaigrette colza			 Céleri bio rémoulade	 Œufs durs mayonnaise
 Quiche au fromage (œufs bio, lait)	 Escalope de dinde à la crème et oignons caramélisés	 Poisson à la bordelaise (filet de colin, chapelure de pain, échalote, persil, huile d'olive)	 Sauté de bœuf au paprika	Tartiflette aux champignons , oignons bio et fromage
 Courgettes sautées bio	 Poêlée de brocolis bio	 Riz pilaf tomatée	 Semoule bio	
 Crème chocolat	 Emmental bio	 Vache qui rit	 Yaourt aux fruits	Fromage blanc  aux fruits rouges
 Pomme bicolore bio	 Brownie chocolat maison (œuf bio)	 Orange bio		 Poire
 Pain bio et confiture Fruit frais	 Croissant Compote bio	 Cake aux pommes Jus de fruits	 Pain bio et chocolat Fruit frais bio	Pain au chocolat Brique de lait



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