



Semaine du 2 au 6 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Potage de brocolis bio et vache qui rit	Potage à la paysane (Pomme de terre, carottes bio)	Carottes râpées vinaigrette
Tajine Boulettes d'agneau au curry	Blanquette de dinde à la crème	Nuggets de blé	Œufs brouillés bio aux herbes	Filet poisson meunière
Semoule et légumes	Carottes et riz bio	Gratin de courgettes bio	Poêlée haricots verts bio	Purée de patates douces
Comté AOP	Vache qui rit	Yaourt aux fruits		Smoothie vanille bio
Orange bio	Crêpe au chocolat	Clémentines	Moelleux aux pommes bio	
Pain bio et chocolat fruit frais	Pain au lait Compote de pomme fraise	Pain bio et fromage Fruit frais	Pain bio et confiture Fruit frais	Cake maison Jus de pommes



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