



Semaine du 30 mars au 3 avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Oeufs durs mayonnaise bio				Carottes rapées à l'orange Salade de laitue
 Tajine abricots pois chiches (légumes couscous, semoule bio) 	 Cuisse de poulet rôtie		 Sauté de veau à la crème	 Calamars à la romaine
	 Coquillettes bio		 Chou-fleur persillé	 Riz pilaf bio
 Yaourt nature bio Fromage blanc bio	 Gouda bio Bûchette de chèvre		 Saint-Morêt bio Vache qui rit bio	 Crème dessert vanille Crème dessert chocolat
 Corbeille de fruits	Compote de pommes bio  Compote de banane pommes		Quatre-quart (oeufs bio) 	 Corbeille de fruits



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