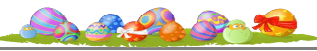




Semaine du 6 au 10 avril 2026

Menu de Pâques



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Féié	Salade batavia Salade de laitue			
	 Lasagnes épinards emmental maison		Boulettes d'agneau 	 Pavé de saumon sauce aurore
	 Petits suisses aux fruits Yaourt nature bio		Gratin dauphinois 	 Riz pilaf 
	 Corbeille de fruits		 Brownie au chocolat crème anglaise 	 Corbeille de fruits



Produit bio

Label Rouge

La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles



Bleu Blanc Cœur



AOP/AOC



Vergers Eco Responsable



Repas Végétarien



Poisson responsable



Production maison



Nouvelle recette



Produit local



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