



## Semaine du 18 au 22 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre sauce tzatziki			Carottes râpées (vinaigrette colza)
Pavé de saumon sauce aurore	Filet de volaille à la crème	Nuggets de blé sauce tartare	Rôti de veau	Tarte aux légumes bio d'été (œufs bio, courgettes bio, oignons bio et fromage)
Riz créole	Coquillettes	Carottes à la crème	Epinards pomme de terre béchamel	
Gouda bio		Petits suisses nature	Saint Morêt bio	Smoothie à la mangue
Banane	Crème dessert chocolat	Fraises	Cookies (œufs bio)	Pomme bicolore bio
Pain de mie et confiture Jus d'orange	Pain au lait Compote de pommes bio	Croissant Brique de lait	Pain bio et chocolat Fruit bio	Pain au chocolat Jus de raisin



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