


















Semaine du 1 au 5 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate mozzarella	Concombre bio sauce tzatziki			Salade verte sauce vinaigrette
 Coquillettes bio carbonara (dinde/porc label rouge)	 Moussaka (aubergines, courgettes, lentilles, oignons)	 Poisson pané et citron	Boulettes d'agneau	Quiche au fromage emmental épinards
 Liégeois chocolat	 Smoothie vanille bio	Poêlée de courgettes bio	 Pomme de terre grenaille	 Carottes sautées
Fraises	 Banane bio	 Gouda bio	Crème dessert vanille bio	 Yaourt aux fruits
 Crumble de poires	 Pêche/Nectarine	 Tarte aux pommes		
Pain au chocolat Brique de lait	 Pain et confiture Fruit bio	Croissant Pomme	 Pain et chocolat Jus de fruits	Pain et fromage Compote à boire



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