















Semaine du 4 au 8 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de maïs, concombre			Friand au fromage	<h1>Férialé</h1>
 Poisson meunière	 Sauté de dinde		 Omelette bio	
 Courgettes sautés	 Riz pilaf		 Carottes, petits pois	
 Vache qui rit	 Emmental Edam		 Smoothie bio vanille	
 Pomme bicolore	 Poire		Compote de pommes bananes Compote ananas	



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

