





Semaine du 1 au 5 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate mozzarella Carottes râpées	Concombre bio sauce tzatziki Salade iceberg			Salade verte sauce vinaigrette Salade au maïs
 Coquillettes bio carbonara (dinde label rouge)	Moussaka (aubergines, courgettes, lentilles, oignons)		Boulettes d'agneau	Quiche au fromage emmental épinards
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Smoothie vanille bio Smoothie coco		 Pomme de terre grenaille	Carottes sautées
Fraises	Banane bio		Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Yaourt aux fruits Yaourt nature
			Pêche/Nectarine	Tarte aux pommes



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