











Semaine du 11 au 15 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées (sauce vinaigrette)			
 Tiéboudien et ses légumes (poisson, riz bio, chou, carottes, navet bio) 	Omelette au fromage (œufs bio)  Crêpe de choux-fleurs		Férialé	Férialé
 Yaourt nature Crème dessert vanille	 Gouda			
 Poire	 Brownie chocolat maison et crème anglaise (œufs bio) 			



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