

















# Semaine du 15 au 19 juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Roulade de volaille</b>	<b>Melon</b>			<b>Salade verte</b>
 <b>Poisson à la bordelaise</b>	 <b>Pâtes bio à la bolognaise de lentilles (lentilles, oignons, carottes bio, fromage râpé)</b> 		 <b>Hamburger</b>	 <b>Quiche au fromage et tomates bio</b>
 <b>Haricots verts</b>			 <b>Potatoes</b>	<b>Courgettes sautées</b>
 <b>Tomme bio Croûte noire</b>	 <b>Yaourt à la vanille Flan caramel</b>		 <b>Smoothie à la vanille Fromage blanc</b>	 <b>Gouda bio</b>
<b>Tarte aux pommes bio</b> 	<b>Glace</b>		 <b>Pastèque</b>	 <b>Crème dessert chocolat</b>



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

