


















## Semaine du 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre sauce tzatziki Pamplemousse		Salade de laitue Salade de betteraves	Carottes râpées (vinaigrette colza) Salade de tomates
 Pavé de saumon sauce aurore	 Filet de volaille à la crème		 Rôti de veau	 Tarte aux légumes bio d'été (œufs bio, courgettes bio, oignons bio et fromage)
 Riz créole	 Coquillettes		 Epinards pomme de terre béchamel	
 Gouda bio Mimolette			 Saint Morêt bio Bombel	 Smoothie à la mangue  Smoothie vanille
 Banane	 Crème dessert chocolat Crème dessert caramel		 Cookies (œufs bio)	 Pomme bicolore 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

