



## Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Œufs Mimosa</b>	<b>Salade comcombre sauce vinaigrette</b>		<b>Salade verte</b>	
<b>Couscous végétarien</b> semoule bio et légumes couscous)	<b>Quiche fromage (Œufs bio, Mozza)</b>	<b>Cuisse de poulet aux herbes de provence</b>	<b>Salade de riz</b> (riz bio, oignons bio, mais, poivron vert, dés de jambon de dinde)	<b>Pâtes bio à la carbonara (de dinde)</b>
<b>Yaourt vanille bio</b>	<b>Emmental bio</b>	<b>Gouda bio</b>	<b>Vache kiri bio</b>	<b>Panacota fruits rouges</b>
	<b>Pomme bicolore bio</b>	<b>Yaourt fruits bio</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Orange bio</b>
<i>Pain bio et chocolat Jus d'orange</i>	<i>Pain au lait Compote de pomme fraise</i>	<i>Croissant Fruit frais</i>	<i>Pain au chocolat Jus de pommes</i>	<i>Pain et confiture Fruit frais</i>



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

