


























Semaine du 07 au 10 juillet 2026



LUNDI	MARDI	Menu Espagne MERCREDI	Repas froid JEUDI	VENDREDI
	Melon	Pastèque		
	 Filet de poisson et son citron bio 	 Paella (riz bio, poivrons verts, samoussa poulet, petit pois, oignon)	 Cordon bleu	 Quiche au fromage (œufs bio, lait, emmental bio) 
	 Poêlée de légumes (aubergines bio, pommes de terre, oignons)		 Salade de pâtes bio au pesto (coquillettes bio)	 Concombres bio
	 Yaourt vanille bio	 Petits suisses aux fruits	 Emmental bio	 Fromage blanc bio à la mangue
	 Pomme bio		 Orange bio	 Tarte aux pommes bio et feuilleté maison à la pomme 
	 Croissant Mirabelles	 Pain au lait Compote de pomme bio	 Pain au chocolat Jus de raisin 	 Banane bio Jus d'orange 



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

