



Semaine du 20 au 24 juillet 2026



Repas froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque	Salade tomates bio basilic 		Salade batavia
Emincé de volaille tikka massala	Galopin de veau 100% à la sauce tomate	Taboulé (semoule bio, tomates bio, pois chiche, maïs, poivrons) 	Poisson frit sauce tartare	Lasagnes épinards bio, emmental bio
Riz pilaf bio	Haricots verts à l'échalotte		Légumes sautés	
Yaourt nature	Yaourt aux fruits mixés	Vache qui rit	Emmental bio	Petit suisse nature
Pomme bicolore	Cookies maison (œufs bio)	Banane bio	Moelleux au pommes 	Kiwi bio
Pain de mie vache qui rit Compote de pommes bio	Pain au chocolat Jus d'orange	Pain au lait Pomme golden bio	Croissant Compote de pomme fraise	Pain bio et miel Jus de raisin



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

