



Semaine du 27 au 31 juillet 2026



Repas froid

Menu sénégalais

Menu créole

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis croque Sel et beurre	Salade verte et crevettes mayonnaise		Melon	
Œufs durs bio	Poulet Yassa (cuisse de poulet)	Burger (steak de bœuf, eddar, tomate fraîche bio) Ketchup	Couscous végétarien	Poisson créole lait de coco curry
Salade de pâtes (pâtes bio, tomates bio, maïs, ivrons, dés de fromage)	Riz pilaf bio	Salade batavia	Semoule bio et légumes couscous	Achard de légumes (carottes, haricots, chou, ail, oignons, safran)
Crème chocolat bio	Smoothie à la mangue (fromage blanc bio)	Yaourt nature bio	Vache qui rit	Gouda bio
Pomme bicolore bio		Glace chocolat	Mousse chocolat	Beignets de banane maison
Pain de mie et Saint Morêt bio Pomme golden bio	Pain au chocolat Jus de pomme	Pain aux céréales confiture Abricots	Pain pépites de chocolat Compote bio	Croissant Nectarine



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

