

















# Semaine du 04 au 07 août 2026



LUNDI	Repas froid MARDI	Menu Grec MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade grecque (tomates bio, concombre bio, fêta)	Salade carottes vinaigrette colza	 <b>Œufs durs bio</b> mayonnaise
	 <b>Rôti de dinde</b>	 <b>Moussaka</b> (aubergines bio, tomates bio, oignons bio, <b>lentilles</b> , <b>mozzarella râpée</b> )	 <b>Pavé de saumon à l'oseille</b>	<b>Tarte chèvre tomates</b>
	 <b>Salade de blé au pesto</b> (blé bio, poivrons, <b>maïs</b> , concombre bio)	 <b>Pommes de terre grenailles sautées</b>	 <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Carottes râpées</b>
	 <b>Emmental bio</b>	 <b>Gauffres (œufs bio)</b>	 <b>Saint Morêt bio</b>	
	 <b>Crumble de pommes</b>	<b>Cerises</b>	 <b>Brownies chocolat courgette (œufs bio)</b>	
	 <b>Pain au lait</b> Compote pomme fraise	<b>Chausson aux pommes</b> Jus de fruits	 <b>Pain et chocolat</b> Pomme bio	<b>Croissant</b> 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

