



Semaine du 10 au 14 août 2026



Repas froid

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------|--|--------------------------|--|---|
| | | Melon jaune | | Concombre bio sauce raïta |
| Omelette bio aux fines herbes | Pastel à la viande (haché de bœuf, oignon) | Colin frit | Rôti de veau | Pizza végétarienne aux légumes grillés (emmental bio, aubergine, poivrons, sauce tomate, oignons bio) |
| Carottes sauce citron | Riz bio | Poêlée de courgettes bio | Taboulé (semoule bio, poivrons, tomates bio, concombres bio) | |
| Vache qui rit | Yaourt nature bio | Gouda bio | Bonbel | Yaourt aux fruits |
| Cookies maison (œufs bio) | Orange | Pain perdu (œufs bio) | Banane bio | Nectarine |
| Pain au chocolat Jus de raisin | Pain bio et confiture Yaourt à boire | Croissant Pomme bio | Pain de mie et chocolat Jus d'orange | Brioche aux pépite de chocolat Compote pomme fraise |



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

