



Semaine du 17 au 21 août 2026



Repas froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade batavia vinaigrette colza		Concombre bio sauce tzatziki		Salade de tomates bio mozzarella
Lasagnes courgettes bio et sauce tomate emmental bio mozzarella	Sauté de veau sauce paprika	Chili sin carne	Jambon de dinde	Calamars à la romaine
Yaourt nature bio	Gratin dauphinois	Riz bio	Poelee de legumes bio d'été (tomates bio, courgettes bio, oignons bio, aubergines bio)	Blé bio
Pomme bicolore	Camembert bio	Comté AOC	Emmental bio	Smoothie bio à la vanille
Glace fraise vanille		Pêche	Moelleux aux pommes	
Pain au chocoalt Jus d'orange	Pain au lait Compote pomme fraise	Pain et fromage Jus de raisin	Croissant Pomme bio	Pain aux céréales confiture Crème au chocolat



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

