





















# Semaine du 24 au 28 août 2026



## Repas froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque		Melon		Roulade de volaille cornichons
 Colin sauce aurore	 Œufs durs bio mayonnaise	Samoussa de poulet	 Rougaille saucisse de volaille	Pene vege haricots paprika (lait de coco, carottes, poivrons, oignons, ail)
 Pomme de terre ronde persillée	 Salade de pâtes (pâtes bio, tomates bio, maïs, poivrons, dés de fromage) 	 Ratatouille	 Riz pilaf bio	Salade verte (laitue)
 Yaourt à la vanille bio	 Gouda bio	 Fromage blanc miel	 Yaourt nature	 Smoothie mangue
	 Pomme bio	Beignet au chocolat	Poires au sirop caramélisées	
 Pain bio et chocolat Jus d'orange	Pain au lait Compote de pomme fraise	Pain et fromage  Fruit frais	 Cake maison Jus de pommes	 Pain et confiture Fruit frais



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