



Semaine du 7 au 11 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Œufs durs mayonnaise bio		 Tomates bio vinaigrette colza
 Hachis parmentier (pomme de terre et viande hachée)	 Quiche fromage (oignons bio, œufs bio, lait, emmental et mozzarella)	 Couscous végétarien (semoule bio et légumes couscous)	 Cuisse de poulet rôtie	 Filet de lieu et son citron
	 Poêlée haricots verts à l'échalotte		 Sauté de courgettes bio	 Riz aux petits légumes (carottes, oignons)
 Yaourt vanille	 Saint morêt bio	 Edam bio	 Vache qui rit bio	 Yaourt aux fruits
 Kiwi bio	 Tarte aux pommes	 Banane bio	 Carottes cake (œufs bio)  	
 Pain de mie et confiture Yaourt nature bio	Pain au lait Compote de pommes bio 	Croissant Brique de lait	Pain bio et chocolat Fruit bio 	Brioche aux pépites de chocolat Jus de raisin



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

