



Semaine du 7 au 11 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Carottes râpées Radis beurre			Tomates bio vinaigrette colza  Salade batavia
 Hachis parmentier (pomme de terre et viande hachée)	 Quiche fromage (oignons bio, œufs bio, lait, emmental et mozzarella)		 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 Flan caramel	Saint morêt bio  Fraidou		Vache qui rit bio  Chèvre	 Yaourt aux fruits Yaourt nature
 Corbeille de fruits	 Tarte aux pommes		 Carottes cake (œufs bio)  	 Corbeille de fruits



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