



Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Ronde des pains



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Œufs durs  mayonnaise bio		Carottes râpées Concombre vinaigrette	Salade verte rafraichissante vinaigrette au citron et basilic
 Sauté de veau aux herbes	Pizza au fromage (mozzarella, emmental) 		 Nuggets de blé sauce tartare	 Poisson tikka massala (crème épices, sauce tomates)
 Gratin dauphinois (pommes de terre)	 Salade verte		 Poêlée forestière bio (haricots verts, champignons, carottes)	Riz basmati bio 
 Emmental bio Edam	Liégeois chocolat bio  Liégeois vanille		 Gouda bio Saint Paulin	Fromage blanc sucré Yaourt nature sucré 
 Corbeille de fruits	 Banane		 Cake banane 	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