



Semaine du 21 au 25 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomate bio basilic			 Velouté de lentilles bio et carottes bio vache qui rit
 Filet de lieu à la bordelaise (ail, échalottes et chapelure)	  Macaronis bio à la carbonara (lardons de dinde)	  Quiche au fromage (œufs bio, emmental rapé)	 Sauté de bœuf	 Coquillettes bio sauce forestière mixé et parmesan
 Riz pilaf bio			 Brocolis bio et pommes de terre cubes	
 Yaourt nature sucré	Panacotta à la vanille	 Gouda bio	 Emmental	 Crumble Pomme bio
 Pomme bio		Raisins	Glace vanille chocolat 	
<i>Pain et fromage</i> <i>Compote de pommes</i> 	 Pain de mie et chocolat Poire bio	 Pain et chocolat Jus de fruits	<i>Croissant</i> <i>Brique de lait</i>	 Gâteau à la vanille  Orange bio



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

