



Semaine du 21 au 25 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomate bio basilic		Pomme de terre sauce tartare	Velouté de lentilles et carottes vache qui rit
 Filet de lieu à la bordelaise (ail, échalottes et chapelure)	  Spaghettis bio à la carbonara (lardons de dinde)		 Sauté de bœuf	 Coquillettes bio sauce (crème, parmesan, champignons)
 Riz pilaf bio			 Fondue de poireaux	
 Yaourt nature sucré Fromage blanc nature	Panacotta coulis fruits rouges		 Gouda Emmental bio	Vache qui rit bio Saint Môret bio 
Raisin			Glace vanille chocolat 	 Crumble Pomme 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

