



Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage			Concombres bio sauce tzatzíki	Salade Iceberg vinaigrette colza
 Omelette bio	 Filet de colin sauce curry	 Escalope de dinde aux herbes	 Sauté de bœuf aux oignons bio 	 Lasagnes de légumes (tomate bio, lentilles bio mixées) 
 Carottes sautées bio	 Riz pilaf bio	 Gratin de courgettes et pommes de terre	 Boulgour bio	
 Yaourt nature	Emmental bio 	Smoothie (Fromage blanc bio vanille) 	 Yaourt aux fruits	Tomme de pays 
 Pomme rouge bio	 Banane bio	 Cookies maison (œufs bio) 		 Kiwi bio
Pain au chocolat Brique de lait 	Pain et confiture Orange bio 	Croissant Pomme bio 	Brioche aux pépites Jus de raisin	Pain aux céréales et fromage Compote 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