



Semaine du 5 au 9 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse Salade de chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes bio (poivrons verts, tomates, oignons)		Tarte feuilletée tomates bio	Carottes râpées et emmental bio Concombre vinaigrette
Rougail saucisse de Toulouse * de volaille	Quiche au fromage (œufs bio)		Colombo de bœuf	Cuisse de poulet rôtie
Riz créole bio	Salade verte		Blé bio	Coquillettes bio
Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Liégeois chocolat bio Liégeois vanille bio			Saint Môret bio Vache qui rit bio
Corbeille de fruits	Banane bio		Pommes bio caramélisées	Raisin



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