



Semaine du 16 au 20 novembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse Céleri vinaigrette	Salade coleslaw (choux carottes mayonnaise)			Potage de légumes
Chili sin carne	 Sauté de veau		Quiche aux légumes (œufs bio, oignons bio  emmental râpé)	 Pavé de lieu mariné (huile d'olive, oignon  bio et tomate bio)
 Riz bio	 Choux fleurs béchamelle, pommes de terre grenaille 		 Salade iceberg et maïs vinaigrette	 Blé à la sauce tomate
 Gouda bio Mimolette	 Vache qui rit Fondu président		 Yaourt bio vanille Yaourt nature sucré bio	 Yaourt aux fruits Flan caramel
 Corbeille de fruits bio	Corbeille de fruits bio 		Brownie chocolat (œufs  bio et haricots rouges)	 Banane 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

