



Semaine du 23 au 27 novembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betterave vinaigrette sucrée (miel, colza)		Velouté Dubarry (crème et choux fleurs bio)	Salade de laitue à la vinaigrette	
Nuggets de blé sauce tartare	émincé de dinde tikka massala	Filet de lieu meunière et son citron	Lasagnes bolognaise (viande de bœuf, origine France)	Dahl de lentilles corail (lait de coco)
Pommes grenailles	Purée de potimarron	Poêlée de carottes bio		Riz bio
Yaourt nature bio	Saint morêt		Petit suisse nature	Crème vanille bio
	Compote de pommes bio	Kiwi bio	Tarte fine banane bio chocolat	Poire bio
Pain de mie et confiture Pomme bicolore bio	Brioche aux pépites de chocolat Brique de lait	Chausson aux pommes Saint Morêt bio	Pain bio et fromage bio Jus d'orange	Pain complet confiture 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

