



Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

menu asiatique



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes rapées bio sauce Raita (fromage blanc, cumin, coriandre)	 Taboulé (semoule bio, pois chiche, poivrons bio, persil)	Velouté de brocolis bio à la vache qui rit  (pdt , oignons)	 Coleslaw bio
 Sauté de bœuf	Riz cantonais (riz bio, omelette bio, petits pois, carottes bio, oignon bio) 	Croque fromage (pain de mie, fromage et béchamel)	 Filet de poisson  à la bordelaise (chapelure, échalote, ail, persil, huile d'olive)	 Cuisse de poulet
Haricots verts et pomme de terre		Salade verte 	Epinards béchamel	 Coquillettes bio
 Edam bio	 Comté AOP	Mousse au chocolat  maison		 Crème dessert vanille bio
 Pomme rouge bio	Ananas au sirop	Clémentines	 Tarte aux pommes	
 Pain au chocolat Jus de raisin	 Pain au céréales et confiture Poire bio	 Cake patate douce chocolat Brique de lait	 Pain et fromage Compote bio	 Pain bio et chocolat Orange 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