



Semaine du 7 au 11 décembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue sauce vinaigrette			Velouté de poireaux bio et pomme de terre, vache qui rit	Œufs durs bio
Tartiflette végétarienne (fromage, champignons, oignons bio, pommes de terre)	Cordon bleu	Blanquette de veau (carottes, oignons, champignons)	Beignets de calamars à la romaine sauce tomate	Tajine abricot pois chiches "légumes couscous"
Fromage blanc	Purée de carottes à la crème	Macaronis bio	Haricots verts	Semoule bio
Orange	Yaourt nature bio	Gouda	Saint morêt bio	Yaourt vanille
	Panacotta fruits rouges	Poire	Gâteau à la banane	Kiwi
Chausson aux pommes Brique de lait	Pain bio et fromage Kiwi bio	Pain de mie et confiture Compote de pommes	Pain et chocolat Yaourt à boire à la fraise	Croissant Jus de fruits



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

