



Semaine du 14 au 18 décembre 2026



Repas de Noël



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pamplemousse		 Carottes râpées et emmental bio		Salade endives aux pommes vinaigrette au miel
 Filet meunière au citron	Cassoulet Saucisse de Toulouse fumée/Saucisse de volaille*	 Rôti de bœuf	 Mitonnée de dinde sauce crème et poêlée de champignons	 Lasagnes épinards bio emmental
 Riz pilaf bio	Haricots blancs à la tomate	 Poêlée de légumes bio (carottes bio, oignons bio, brocolis bio, pdt)	Pommes noisettes	
 Petit suisse aux fruits bio	 Liégeois chocolat		Bonbel	 Smoothie vanille bio
	 Pomme golden bio	 Moelleux aux pommes bio 	Bûche glacée Clémentines	 Banane bio
<i>Pain aux céréales bio et confiture</i> <i>Brique de lait fraise</i>	<i>Croissant</i> <i>Jus de raisin</i>	 <i>Pain complet et saint morêt bio</i> <i>Yaourt au chocolat bio</i>	 <i>Pain et chocolat</i> <i>Brique de lait</i>	 <i>Pain au chocolat</i> <i>Orange bio</i>



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