
























Semaine du 24 au 28 novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'endives aux pommes vinaigrette colza	Velouté de carottes à la vache qui rit (carottes, pommes de terre)			 Potage dubarry (choux fleur bio)
Nuggets de blé sauce tartare	 Filet de lieu meunière sauce citron	 émincé de dinde tikka massala	 Lasagnes bolognaise	 Quiche au fromage (œufs bio) 
 Pommes grenailles locales	Petits pois et oignons bio  (lardons de volaille, salade et oignons)	 Riz bio	Salade verte	Salade verte
 Yaourt nature bio		 Saint morêt	Tiramisu spéculoos	 Yaourt nature sucré
	 Kiwi bio	 Compote de pommes bio	 Poire bio	 Brownie chocolat et crème anglaise
 Pain de mie et confiture Fruit frais bio	 Brioches aux pépites de chocolat Compote pommes bio	 Chausson aux pommes Fruits bio	 Pain bio et fromage bio Jus de fruits	 Croissant Fruit 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