



Semaine du 8 au 12 décembre 2025



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---------------------------------------|--|
| Laitue mimolette | Piémontaise (pomme de terre, tomates, poivrons, mayonnaise) | | Velouté de pois cassés à la crème | 🌱 Œufs durs bio |
| Tartiflette végétarienne (fromage, champignons, oignons bio, pommes de terre) | Cordon bleu | 🍷 Blanquette de veau (carottes, oignons, champignons) | 🐟 Filet meunière au citron | Tajine abricot pois chiches "légumes couscous" 🌟 |
| 🌱 Fromage blanc | 🌱 Yaourt nature bio | 🌱 Riz bio | 🌱 Haricots verts | 🌱 Semoule bio |
| 🌱 Clémentine | | 🌱 Gouda | 🌱 Saint morêt | 🌱 Yaourt vanille |
| | | 🌱 Poire | 🍷 Quatre quart (œufs bio) 🌱 | 🌱 Banane |
| Chausson aux pommes Brique de lait | 🌱 Pain bio et fromage Fruit frais bio | 🌱 Pain de mie et confiture Compote de pommes | 🌱 Pain et chocolat Fruit frais bio | 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