

ST CYR L'ECOLE - MENU
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Vendredi, fromage fondant et chocolat, c'est la fête suisse dans ton restaurant!

1 - elem

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Steak haché au veau  - Sauce champignons /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce curcuma	LABEL ROUGE haricot lingot du Nord  - Sauce tomate	Suisse sucré	Ananas
	mardi		CC Gratin de coquillettes Bio , chou fleur, béchamel fromagère 		Saint Nectaire AOP 	Éclair au chocolat
	mercredi		Aiguillettes de poulet FR  - Sauce Blackwell / Quenelle Bio nature - Sauce crème	Riz de camargue IGP créole 	Buchette lait mélange	Orange Bio 
	jeudi	Tartinade Betteraves Bio et fromage frais  - Toast	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare	Frites		Banane Bio 
	vendredi		Assiette de charcuteries : jambon Label Rouge et rosette (porc)  /Saucisse végétale (façon chipo)	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	Yaourt Bio sucré 	Pavés Bâlois 

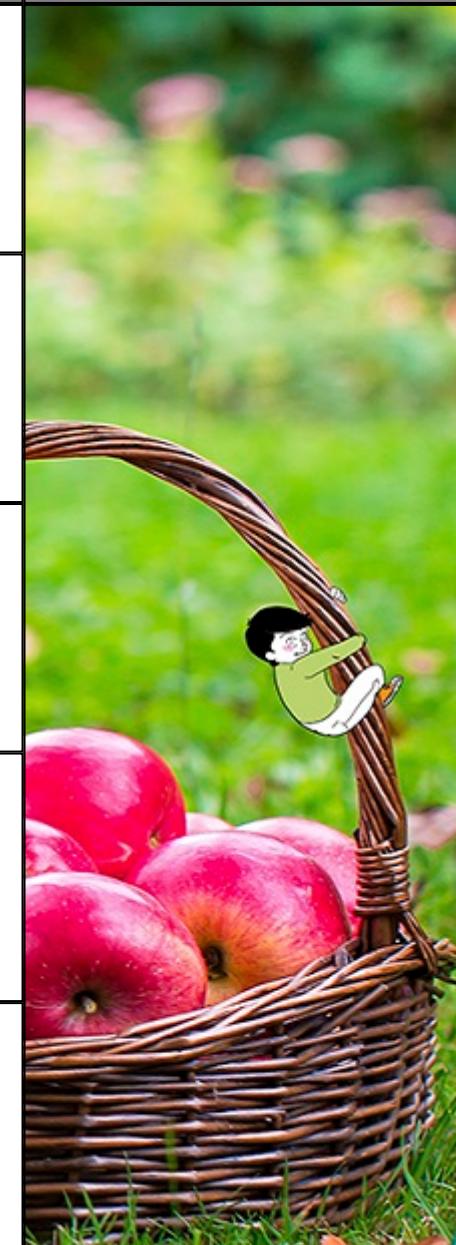
ST CYR L'ECOLE - MENU
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Vendredi, fromage fondant et chocolat, c'est la fête suisse dans ton restaurant!

Goûters - st cyr l'école



Lundi	Crème dessert au chocolat Gateaux dessert Jus d'orange en litre
Mardi	Yaourt aromatisé Brioche Compote pomme Bio
Mercredi	Lait Bio nature Barre cake marbré Compote pomme
Jeudi	Emmental bâtonnet Baguette goûter Poire
Vendredi	Briquette lait chocolaté Croissant (Boulanger) Clémentine



Origine des viandes: se référer au corps du BL
Origine des viandes: se référer au corps du BL