





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  |

 Origine France  Produit labellisé  Bio  Plat signature

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

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

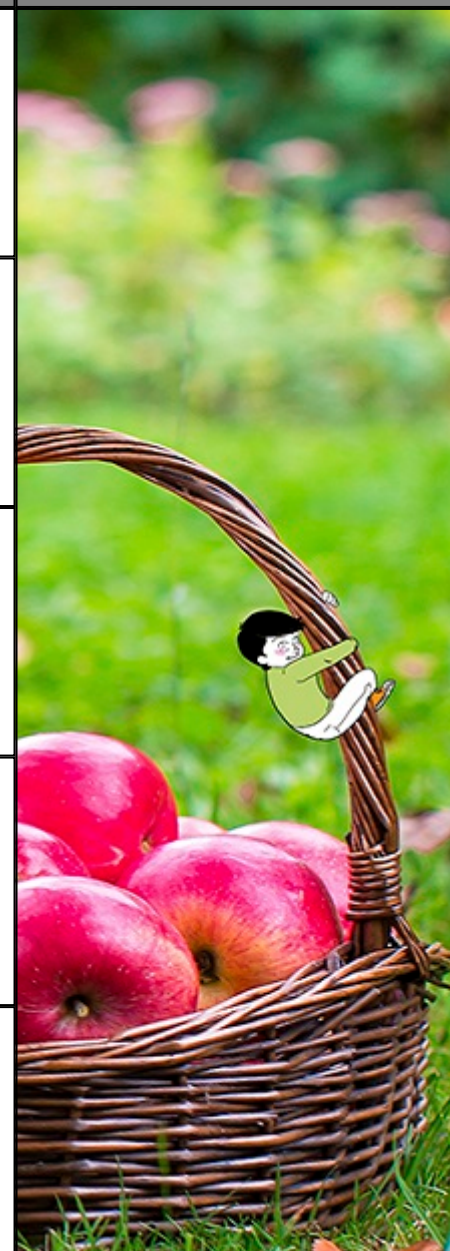
Lait Bio nature
Barre cake marbré
Compote pomme

Jeudi

Emmental bâtonnet
Baguette goûter
Poire

Vendredi

Briquette lait chocolaté
Croissant (Boulangier)
Clémentine



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