






ST CYR L'ECOLE - MENU

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Osez l'inattendu! Jeudi, le choc sucré - salé pour un déjeuner qui change tout

1 - elem


		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce au cumin	Riz de camargue IGP créole 🐟	Coulommiers	Crème dessert au chocolat
	mardi		Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata		Yaourt Bio sucré 🌱	Kiwi Bio 🌱
	mercredi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérés	Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷 /Brandade de colin MSC		Gouda Bio 🌱	Banane Bio 🌱
	jeudi		BIO Sauté de poulet Bio 🌱 - Sauce aux pruneaux /Falafels fèves, menthe et coriandre - Sauce au cumin	Semoule Bio 🌱	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) - (vrac) (🐄 - , crème de marrons	Tarte du chef à la patate douce et caramel 🍮
	vendredi	Salade de riz Bio aux oeufs 🌱 - Vinaigrette - , dés d'emmental	Nuggets de poulet pané 🇫🇷 /Nuggets végétarien de blé	Épinards à la Béchamel		Compote fraîche pomme Bio au speculoos 🌱 🍮

ST CYR L'ECOLE - MENU

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Osez l'inattendu! Jeudi, le choc sucré - salé pour un déjeuner qui change tout

Goûters - st cyr l'école

	Lundi	Yaourt aromatisé Biscuit fourré chocolat en paquet Jus d'ananas en litre	
	Mardi	Lait Bio nature  Céréales boules miel Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 	
	Mercredi	Baguette goûter - Carré frais Jus de raisin	
	Jeudi	Lait Bio nature  - Chocolat en poudre Barre cake marbré Compote pomme pêche	
	Vendredi	Edam tranché (gouter) Pain au lait Poire	