

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 Bio	Kiwi Bio Bio
	mercredi	Salade iceberg - Vinaigrette au xérès	Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷 /Brandade de colin MSC		Gouda Bio Bio	Banane Bio Bio
	jeudi		BIO Sauté de poulet Bio 🍃 - Sauce aux pruneaux /Falafels fèves, menthe et coriandre - Sauce au cumin	Semoule Bio 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 Bio
Céréales boules miel
Pomme issu d'un Verger Eco Responsable bio

Mercredi

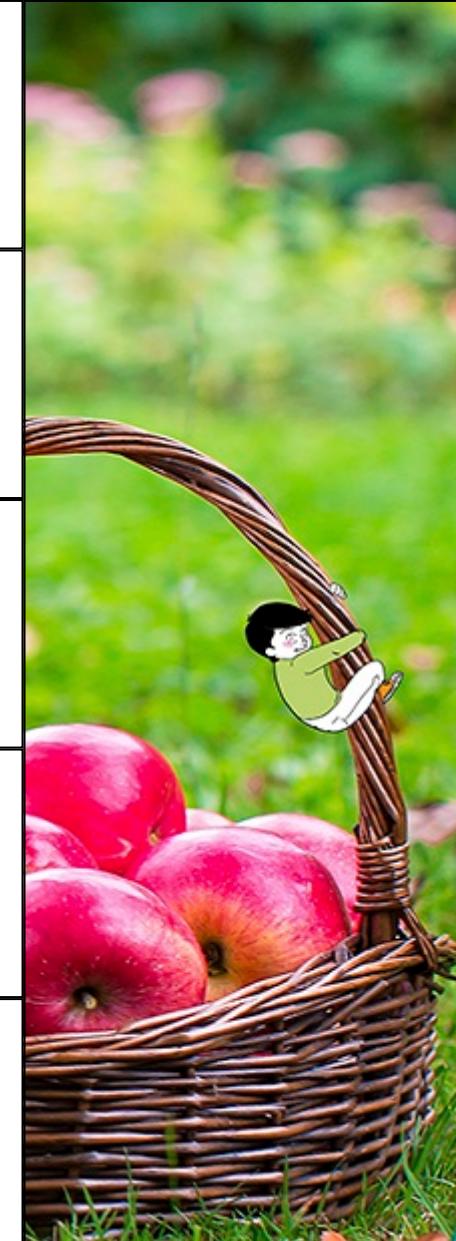
Baguette goûter - Carré frais
Jus de raisin

Jeudi

Lait Bio nature Bio - Chocolat en poudre
Barre cake marbré
Compote pomme pêche

Vendredi

Edam tranché (gouter)
Pain au lait
Poire



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