

ST CYR L'ECOLE - MENU  
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Mardi c'est atelier crêpe avec les copains

1 - elem

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Égrainé végétal de <b>pois Bio</b>  - Sauce napolitaine	<b>Fusilli Bio</b>  	Tomme noire IGP 	Clémentine
	mardi		Boulettes au boeuf  - Façon tajine /Filet de saumon MSC  - Sauce tomate	Blé pilaf	Tomme blanche	<b>Orange Bio</b> 
	mercredi		Poisson blanc meunière MSC  - , citron	Gratin de chou fleur CE2 béchamel 	<b>Fromage blanc Bio (vrac)</b>  - , sucre	Donuts
	jeudi	Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette aux épices mexicaines	Emincé de porc  - Sauce crème <b>Omelette Bio</b> du chef au fromage (oeuf Bio) 	Beignets de brocolis - Ketchup (flacon)	Yaourt vanille Bio 	
	vendredi		Galette de blé noir - Saucisse de porc CE2  /Saucisse végétale (façon chipo) - Galette de blé noir	Pommes de terre cubes rissolées - Ketchup (flacon)	<b>Emmental Bio</b> râpé 	Crêpe sucrée - Chantilly

*Origine des viandes: se référer au corps du BI*

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

ST CYR L'ECOLE - MENU  
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Mardi c'est atelier crêpe avec les copains

Goûters - st cyr l'école



Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi

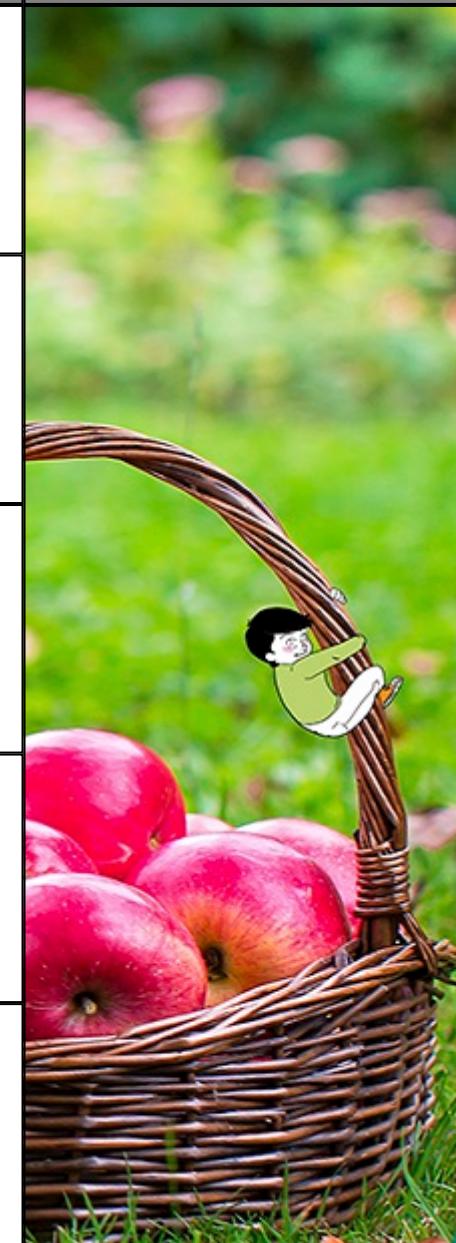
Liégeois chocolat  
Baguette goûter - , beurre  
Jus de pomme

Baguette goûter - **Vache qui rit Bio**   
Pomme issu d'un Verger Eco Responsable

**Lait Bio** nature - Chocolat en poudre  
Quatre quart  
Compote pomme framboises

Yaourt sucré  
Carré abricot  
Jus d'ananas en litre

Carré frais  
Pain de mie  
**Banane Bio**



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