


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

# 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	Liégeois chocolat Baguette goûter - , beurre Jus de pomme	
	Mardi	Baguette goûter - <b>Vache qui rit Bio</b>  Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 	
	Mercredi	<b>Lait Bio</b> nature  - Chocolat en poudre Quatre quart Compote pomme framboises	
	Jeudi	Yaourt sucré Carré abricot Jus d'ananas en litre	
	Vendredi	Carré frais Pain de mie <b>Banane Bio</b> 