

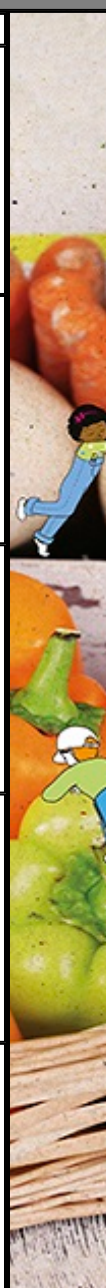
ST CYR L'ECOLE - MENU

Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Jeudi, un petit goût d'Autriche au restaurant.

1 - elem

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		LABEL ROUGE Janbon blanc rouge tranché (porc) 🍖 /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce à l'indienne	Fusilli Bio 🌿 🌿	Emmental Bio râpé 🌿	Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons 🌿 🍷
	mardi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux	Aiguillettes de poulet FR 🇫🇷 - Sauce espagnole /Galette végétale - Sauce espagnole	Riz Bio Pilaf jaune 🌿	Suisse sucré	
	mercredi		Pizza au fromage	Salade verte - Vinaigrette	Yaourt nature Pur Perche - (61) (vrac) 🍷 - , sucre	Banane Bio 🌿
	jeudi		BIO Sauté de boeuf Bio 🌿 - Façon goulash /Boulettes végétariennes - Sauce paprika	Pommes de terre vapeur	Fromage blanc Bio (vrac) 🌿 - Confiture d'abricot	Clémentine
	vendredi		Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 /Filet de Poisson pané MSC 🐟	Brocolis	Carré de Ligueil	Gaufre de Liège


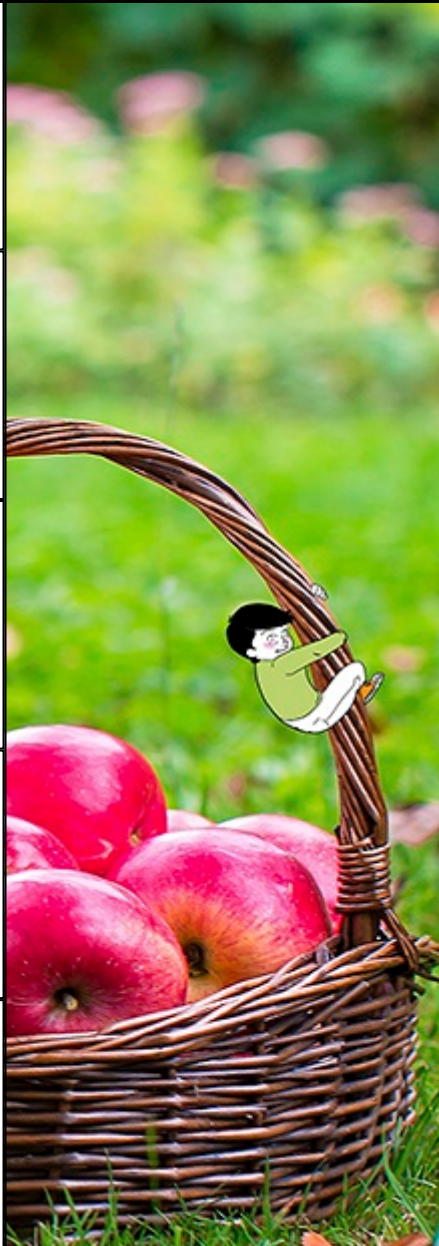



ST CYR L'ECOLE - MENU

Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Jeudi, un petit goût d'Autriche au restaurant.

Goûters - st cyr l'école

	Lundi	Yaourt sucré Barre bretonne Jus de pomme	
	Mardi	Lait Bio nature  Pain au lait - Chocolat barre Compote pomme	
	Mercredi	Baguette goûter - Gouda tranché (gouter) Clémentine	
	Jeudi	Suisse fruité Biscuit fourré vanille en paquet Jus de raisin	
	Vendredi	Briquette de lait fraise Gateaux dessert Berlingo's pomme	