

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

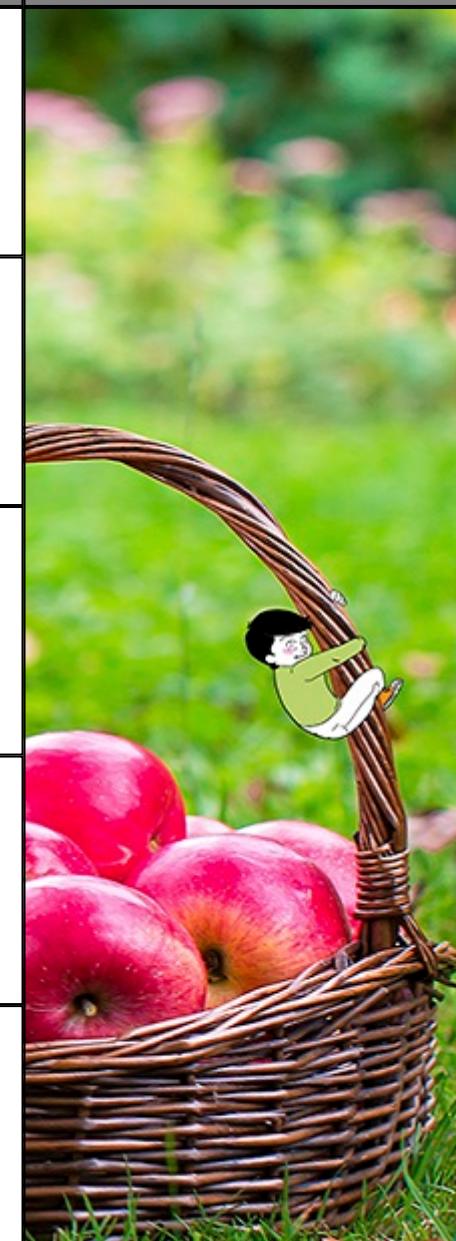
ST CYR L'ECOLE - MENU  
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Jeudi, un petit goût d'Autriche au restaurant.

Goûters - st cyr l'école



Lundi	Yaourt sucré Barre bretonne Jus de pomme
Mardi	<b>Lait Bio</b> 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



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