

ST CYR L'ECOLE - MENU
Du 16/02/2026 au 20/02/2026

Venez fêter Mardi Gras avec nous! un carnaval de saveurs vous attend

1 - elem

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi		Carottes et pois chiches Bio à l'orientale  	Semoule Bio 	Gouda Bio 	Clémentine	
	mardi		Paupiette de veau FR (70 gr) - Sauce brune /Galette végétale - Sauce tomate	Potatoes	Yaourt au lait entier bio Banane Quart de lait (95) 	Beignet chocolat noisette	
	mercredi	Salade de blé et mimolette - Vinaigrette	Poisson blanc meunière MSC  , citron	Purée de pommes de terre et potiron		Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 	
	jeudi	Oeuf dur - Mayonnaise (flacon)	Allumettes de porc façon carbonara  /Poisson MSC façon carbonara 	Conchiglie bio CQFD  		Flan à la vanille	
	vendredi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 	Merguez grillée (boeuf, mouton) /Saucisse végétale (goût merguez)	BIO Haricots verts Bio persillé 	Yaourt aromatisé		

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

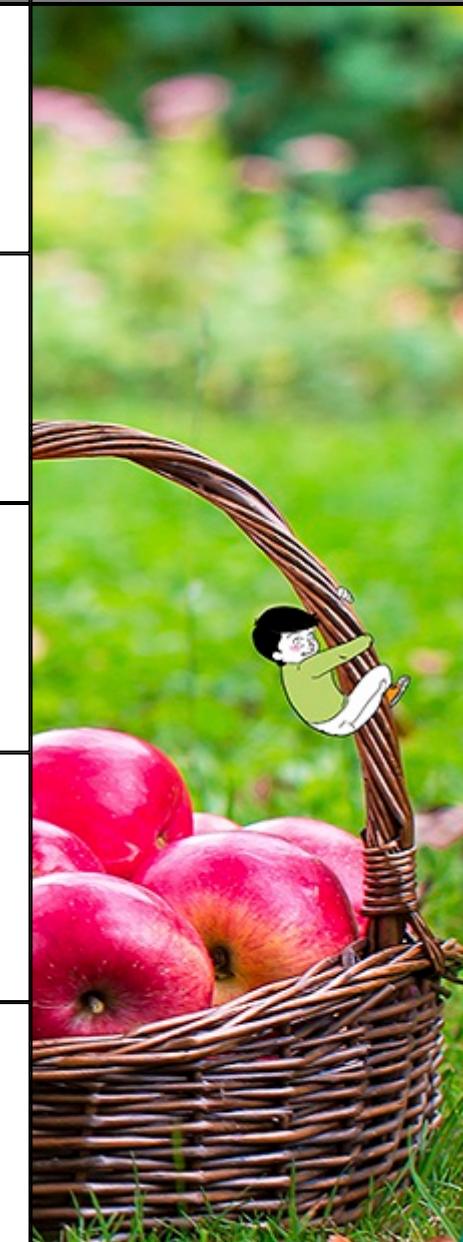
ST CYR L'ECOLE - MENU
Du 16/02/2026 au 20/02/2026

Venez fêter Mardi Gras avec nous! un carnaval de saveurs vous attend

Goûters - st cyr l'école



Lundi	Yaourt aromatisé Palet pur beurre Jus de raisin
Mardi	Lait Bio nature - Chocolat en poudre Pain au lait Compote pomme abricot
Mercredi	Suisse sucré Barre bretonne Poire
Jeudi	Fromage blanc sucré Baguette goûter - Confiture Jus de pomme
Vendredi	Briquette de lait nature Donuts Pomme issu d'un Verger Eco Responsable



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