

ST CYR L'ECOLE - MENU
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

La fête du citron s'invite dans votre restaurant scolaire pour un zeste de soleil dans votre assiette !

1 - elem

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
api	lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Boulettes au boeuf  - Sauce raz el hanout /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux épices	Semoule Bio  - Légumes couscous	Suisse fruité	
	mardi		Chili sin carne (sans viande)	Riz de Camargue IGP pilaf 	Edam Bio 	Compote fraîche pomme Bio cannelle 
	mercredi		Rôti de dinde  - Sauce mode /Galette végétarienne du chef au boulgour	Lentilles Bio au jus 	Saint Paulin	Orange Bio 
	jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique	Lasagnes au boeuf  /CC Lasagnes aux épinards et féta AOP 		Yaourt vanille Bio 	Kiwi Bio 
	vendredi		Emincé de cuisse de poulet  - Sauce citron /Filet de Poisson pané MSC  - , citron	Blé pilaf	Yaourt citron au lait entier de la ferme de Sigy (77) 	Quatre quart du chef au citron

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

ST CYR L'ECOLE - MENU
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

La fête du citron s'invite dans votre restaurant scolaire pour un zeste de soleil dans votre assiette !

Goûters - st cyr l'école



Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi

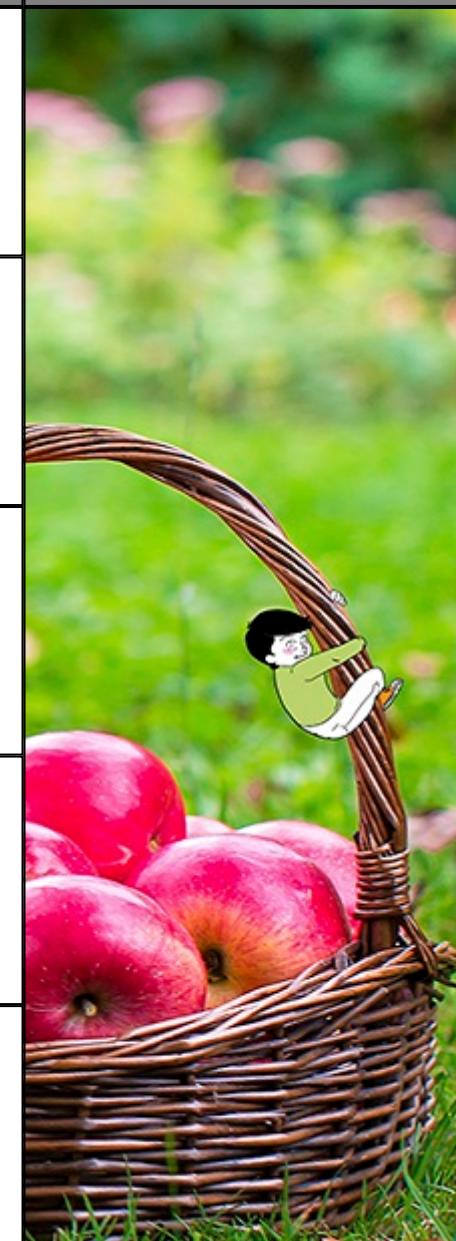
Liégeois vanille
Pain au lait - Confiture
Compote pomme passion

Yaourt aromatisé
Barre cake marbré
Jus d'orange en litre

Lait Bio nature
Baguette goûter - Chocolat barre
Banane Bio

Fromage blanc sucré
Brioche
Jus d'ananas en litre

Chanteneige
Pain de mie
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