

ST CYR L'ECOLE - MENU

Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Repas de saison ce Jeudi ! Goûtez la fraîcheur du Printemps dans votre assiette !

1 - elem

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Tartinade Betteraves Bio et fromage frais  - Toast	Curry doux de carottes et pois chiche	Semoule Bio 	Yaourt Bio vanille 	
	mardi		LABEL ROUGE Rôti de porc issu de porc   - Sauce soubise /Saucisse végétale (goût merguez)	LABEL ROUGE haricot lingot du Nord  - Sauce tomate	Yaourt aromatisé	Kiwi Bio 
	mercredi	Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup	Beignet de calamars à la romaine	Haricots verts Bio persillés 	Suisse fruité	Orange
	jeudi		Emincé de cuisse de poulet  - Sauce basquaise /Boulettes végétariennes - Sauce basquaise	Riz Bio créole 	Saint Môret Bio 	Compote fraîche pomme Bio framboise  
	vendredi		Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux olives	Boulgour	Brie de Montereau de la ferme de Sigy (77)	Banane Bio 

***Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.***

ST CYR L'ECOLE - MENU

Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Repas de saison ce Jeudi ! Goûtez la fraîcheur du Printemps dans votre assiette !

Goûters - st cyr l'école

Lundi

Lait Bio nature  - Chocolat en poudre
Pain au lait
Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 

Mardi

Emmental bâtonnet
Baguette goûter
Jus d'orange en litre

Mercredi

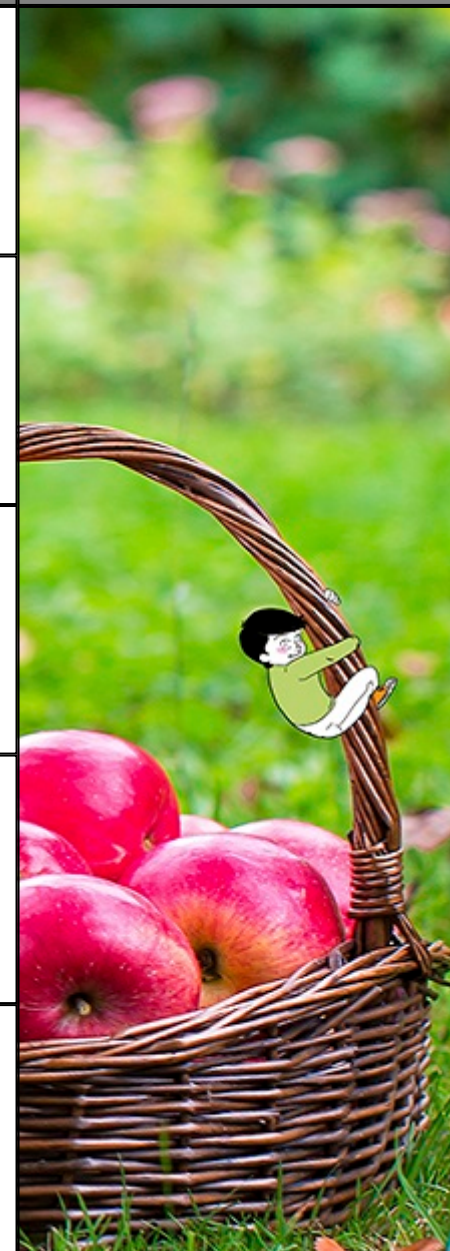
Yaourt sucré
Gateaux dessert
Banane Bio 

Jeudi

Lait Bio nature  - Miel (pot collectif)
Baguette goûter - Poire

Vendredi

Edam tranché (gouter)
Pain au lait - Chocolat barre
Briquette de jus de pomme



*Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.*