







ST CYR L'ECOLE - MENU

Du 22/06/2026 au 26/06/2026

1 - elem

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Tomate - Vinaigrette (concentrée)	Bolognaise de boeuf   - Sauce tomate /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce Blackwell	Macaronis Bio 	Emmental Bio râpé 	Flan à la vanille
mardi		Label Rouge Chipolata grillée - (porc)   - /Saucisse végétale (façon chipo)	Courgettes sautées à la tomate - Blé pilaf	Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy (77) 	Pastèque
mercredi		Aiguillettes de poulet FR  - Sauce au miel /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aneth	Riz de Camargue IGP pilaf 	Tomme blanche	Pêche Bio 
jeudi		Steak haché au veau FR  - Sauce provençale /Galette végétale - Sauce provençale	Semoule Bio 	Cantal AOP 	Abricot
vendredi		Nuggets végétarien de blé - Ketchup (flacon)	Carottes Ce2 	Suisse fruité	Cake du chef au chocolat 

ST CYR L'ECOLE - MENU
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Goûters - st cyr l'école



api

Lundi

Mimolette tranchée ^{Bio}
Baguette goûter
Jus d'ananas en litre

Mardi

Lait Bio nature ^{Bio}
Carré abricot
Compote pomme

Mercredi

Flan au chocolat
Brioche
Pomme Bio ^{Bio}

Jeudi

Yaourt aromatisé
Baguette goûter - Confiture
Jus d'orange en litre

Vendredi

Briquette de lait fraise
Gaillardise chocolat
Banane Bio ^{Bio}

