

ST ETIENNE - ECOLE LES MARISTES HAUT ROND POINT
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

Menus



		Menus
Lundi		<p>Haricots verts Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Lentilles Bio à l'indienne ^{Bio}</p> <p>Riz Bio Pilaf ^{Bio}</p> <p>Brique de vache HVE les 4 fermes</p> <p>Flan au chocolat</p>
Mardi		<p>Tomates - Vinaigrette au balsamique</p> <p>Saucisse de Toulouse ^{Régional}</p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Yaourt Bio sucré ^{Bio}</p> <p>Pomme (régional) ^{Régional}</p>
Mercredi		<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette</p> <p>Emincé de cuisse de poulet ^{FR} - Sauce paprika</p> <p>/Filet de Poisson pané MSC ^{MSC}</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Saint Môret Bio ^{Bio}</p> <p>Kiwi Bio ^{Bio}</p>
Jeudi		<p>Mélange de fusilli Bio et tomates ^{Bio} - Vinaigrette au basilic</p> <p>Paupiette au veau FR ^{FR} - Sauce à l'échalote</p> <p>/Galette végétarienne du chef au lentilles Bio</p> <p>Petits pois CE2</p> <p>Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional) ^{Régional} ^{HVE}</p> <p>Banane ^{Bio}</p>
Vendredi		<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge ^{Label Rouge}</p> <p>/Terrine de légumes</p> <p>Poisson blanc meunière MSC ^{MSC}</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt arôme cerise Bio GAEC des 2 rivières (régional) ^{Bio} ^{Régional}</p> <p>Cake du chef aux pépites de chocolat ^{Plat signature}</p>

