

ST ETIENNE - ECOLE LES MARISTES HAUT ROND POINT

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menus



	Lundi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote Sauté de porc région   - Sauce diable /Filet de saumon MSC  - Sauce aurore Semoule Bio  Bournette du Vercors région  Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon région  </p>
	Mardi	<p>Salade de pommes de terre aux oeufs durs - Vinaigrette Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate Carottes  Yaourt HVE arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees région   Poire</p>
	Mercredi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf  Tomme HVE les 4 fermes Liégeois vanille</p>
	Jeudi	<p>Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards Rôti de dinde  - Sauce aux épices /Galette végétarienne du chef  Petits pois CE2 Suisse fruité Kiwi Bio </p>
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au xérès Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Gouda Bio  Compote fraîche (pomme Bio) vanille du chef  </p>

