

ST ETIENNE - ECOLE LES MARISTES HAUT ROND POINT
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menus



Lundi

Salade de pommes de terre aux oeufs durs - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons
 /Filet de limande MSC - Sauce champignons
 Petits pois CE2
 Suisse sucré
Pomme région 🍷

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette au xérès
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🍷
 /Filet de lieu noir MSC - Sauce mayonnaise
Fusilli Bio 🌱
 Tomme HVE les 4 fermes
 Flan nappé caramel

Mercredi

Salade de pommes de terre et **haricots verts Bio** 🌱 - Vinaigrette
 Nuggets de poisson
 Gratin de brocolis
 Fromage blanc nature
 Ananas

Jeudi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 🌱
 Épinards à la Béchamel
Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (**régional**) 🌱 🍷
Banane Bio 🌱

Vendredi

Rosette Label Rouge 🍷
 /Terrine de légumes
 Filet de lieu noir MSC 🍷 - Sauce tomate
 Blé pilaf
 Fourme d'ysingaux (région) 🍷
 Compote fraîche **pomme Bio** 🌱 🍷



ST ETIENNE - ECOLE LES MARISTES HAUT ROND POINT
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menus

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette - Emmental en cubes
 Sauté de poulet - Sauce au miel
 Galette végétale - Sauce au miel
 Carottes au curcuma
 Boulgour
 Fourme d'yssingaux (région) 🍷
 Clafoutis pommes poires du chef 🍷

api

