

ST ETIENNE - ECOLE LES MARISTES HAUT ROND POINT
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menus

Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette à la framboise
 Bolognaise de **lentilles Bio** 
Coquillettes Bio 
Gouda Bio 
 Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon**  

Mardi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux
 Boulettes au boeuf - Sauce tomate
 /Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Haricots verts Bio  et pommes de terre 
 Yaourt arôme fraise **au lait de la ferme des Aygues** 
 Mandarine

Mercredi

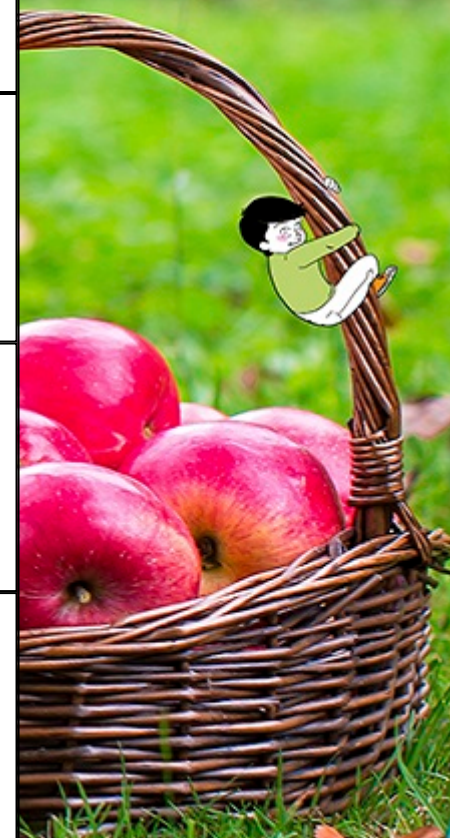
Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Emincé de cuisse de poulet  - Façon couscous
 /Falafels - Façon couscous
Semoule Bio 
Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)  
 Liégeois vanille

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette (concentrée) mimosa
 Sauté de dinde FR  - Sauce au thym
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym
 Gratin dauphinois du chef
 Verre de **lait Bio** 
 Cookie aux pépites de chocolat du chef

Vendredi

Falafel BIO et régional - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes
 Filet de saumon MSC  - Sauce aneth
 Carottes Vichy
 Brie
Kiwi Bio 



ST ETIENNE - ECOLE LES MARISTES HAUT ROND POINT
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menus



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Riz Bio Pilaf 
 Pomme

