

ECOLE ST CLAIR  
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu



	Lundi	Pépinettes - Vinaigrette au ketchup Cordon bleu de dinde FR /Nuggets végétarien de blé Gratin de chou fleur CE2 béchamel <b>Vache qui rit Bio </b> <b>Pomme Bio </b>
	Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry doux <b>Haricots verts Bio persillés </b> Yaourt nature Bio de la laiterie <b>CARRIER </b> Gaufre liégeoise
	Mercredi	
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Saucisse végétale (goût merguez) Purée de pommes de terre du Chef <b>Emmental Bio </b> Crème dessert caramel HVE <b>au lait de la ferme de Chambon </b>
	Vendredi	Endives - Vinaigrette miel et balsamique Paella végétarienne au riz de Camargue IGP Yaourt arôme abricot <b>au lait de la ferme des Ayguees </b> <b>Banane Bio </b>

