

**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 🍴  
**Vache qui rit Bio** 🌿  
**Pomme Bio** 🍏

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🍴  
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Filet de colin d'Alaska MSC 🍴 - Sauce au curry doux  
**Haricots verts Bio** persillés 🌿  
 Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER** 🌿 🍴  
 Gaufre liégeoise

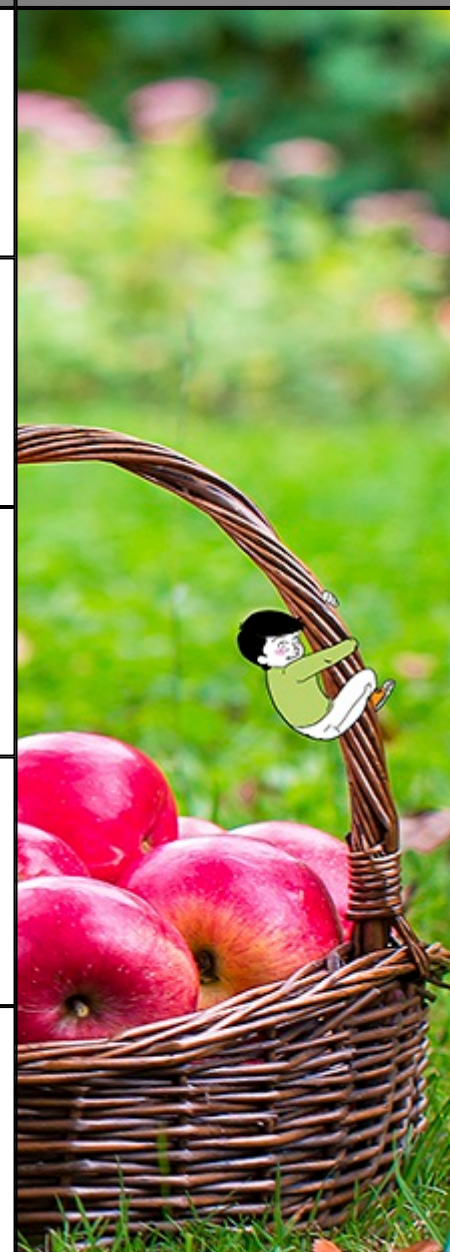
Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🍴  
 /Saucisse végétale (goût merguez)  
 Purée de pommes de terre du Chef  
**Emmental Bio** 🌿  
 Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon** 🍴 🍴

Vendredi

Endives - Vinaigrette miel et balsamique  
 Paella végétarienne au riz de Camargue IGP 🍴  
 Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Aiguees** 🍴  
**Banane Bio** 🌿



*Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.  
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*