

ECOLE ST CLAIR
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu



Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Chili sin carne
 Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷
 Cantal AOP 🇫🇷
 Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon** 🇫🇷 🇫🇷

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🇫🇷 - Vinaigrette au citron
 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Palet végétarien maraîcher
 Carottes Ce2 🇫🇷
 Yaourt nature **Bio** du GAEC de la Grange 🇫🇷 🇫🇷
Orange Bio 🇫🇷

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar
 Le Coodle
 /Le Coodle (Saucisse végétale)
 Crème anglaise
 Pudding aux pepites de chocolat 🇫🇷

Vendredi

Mélange de **fusilli Bio** et cornichons 🇫🇷 - Vinaigrette persillée
 Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷
 Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional) 🇫🇷
 Suisse sucré
Kiwi Bio 🇫🇷

