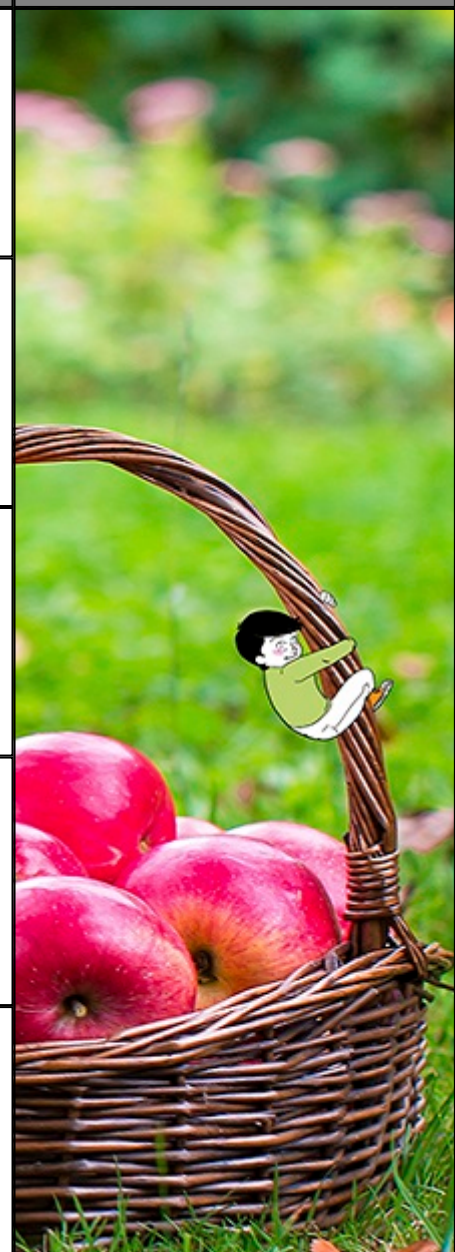


ECOLE ST CLAIR
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menu



Lundi	<p>Melon (régional) 🇫🇷</p> <p>Rougail de saucisses /Saucisse végétale (façon chipo) - Sauce rougail</p> <p>Boulgour Bio 🌿</p> <p>Bûche du pilat (régional) 🇫🇷</p> <p>Abricot (régional) 🇫🇷</p>
Mardi	<p>Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce aneth</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange 🌿 🇫🇷</p> <p>Beignet framboise</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette au xérès</p> <p>Parmentier de courgettes et égrainé végétal de pois Bio 🌿</p> <p>Cantal AOP 🇫🇷</p> <p>Compote fraîche pomme Bio vanille 🌿 🍷</p>
Vendredi	<p>Mélange de coquillettes Bio et maïs 🌿 - Vinaigrette persillée</p> <p>Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce provençale</p> <p>/Quenelle nature - Sauce provençale</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Fromage blanc - , sucre</p> <p>Pêche (régional) 🇫🇷</p>



*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.*