

ECOLE ST CLAIR
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu



Lundi

Crêpe aux champignons
 Pavé de merlu MSC 🐟🐟 - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes
 Épinards
 Fromage blanc sucré
 Tarte du chef au flan 🍰

Mardi

Carottes Bio râpées 🥕 - Vinaigrette ciboulette
 Légumes couscous et pois chiche
 Semoule Bio 🌾
 Edam Bio 🧀
 Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon** 🏠🐄

Mercredi

Jeudi

Tomates - Vinaigrette balsamique
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷🐷
 /Saucisse végétale (façon chipo)
 Coquillettes Bio 🌾
 Vercorais (régional) 🏠
 Pomme Bio 🍏

Vendredi

Salade de pommes de terre, oeufs durs et cornichons - Vinaigrette persillée
 Sauté de dinde FR 🐔 - Sauce au curry doux
 /Filet de lieu noir 🐟 - Sauce au curry doux
 Chou fleur CE2 🌾
 Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange 🏠🐄
 Poire

