











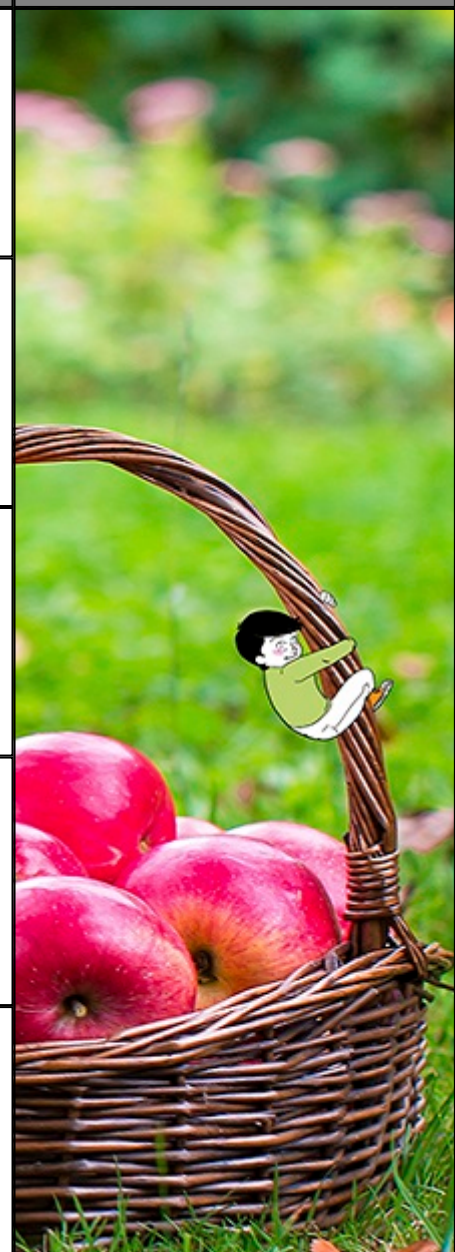


ECOLE ST CLAIR
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu



Lundi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Blé Bio pilaf  Brie Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon  </p>
Mardi	<p>Melon (régional)  Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au jus /Pané fromager Ratatouille Saint Nectaire AOP  Nectarine jaune </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Mimolette Bio  Banane Bio </p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry doux Haricots verts Bio Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER   Quatre quart du chef nature</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.*