

ECOLE ST CLAIR
Le 26/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Crème dessert noisette HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Fruits à coques, Lait
Façon couscous	Tomate, Légumes couscous et tajine, Sel fin, Mélanges d'épices, Eau	Céleri
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Radis rose	Radis	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

ECOLE ST CLAIR
Le 28/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes	Crème fraîche, Fromage, Ail, Origan/Marjolaine, Courgette, Crème de fromage, Coquillettes, Sel fin	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE ST CLAIR
Le 29/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Poissons
Fraises	Fraise	
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tarte parmentière au fromage frais des Papilles d'Ardèche	Fond de tarte brisée, Pomme de terre, Ail, Échalote, Ciboulette, Crème de fromage, Oeuf liquide entier, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER	Yaourt nature	Lait
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait