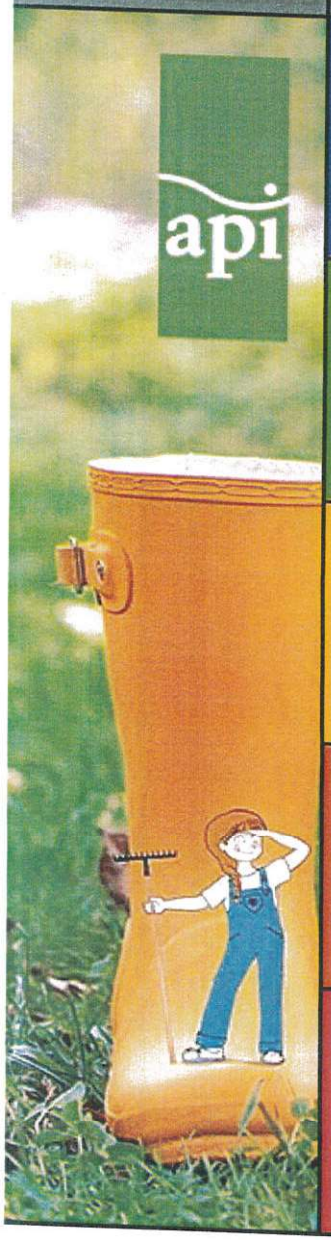
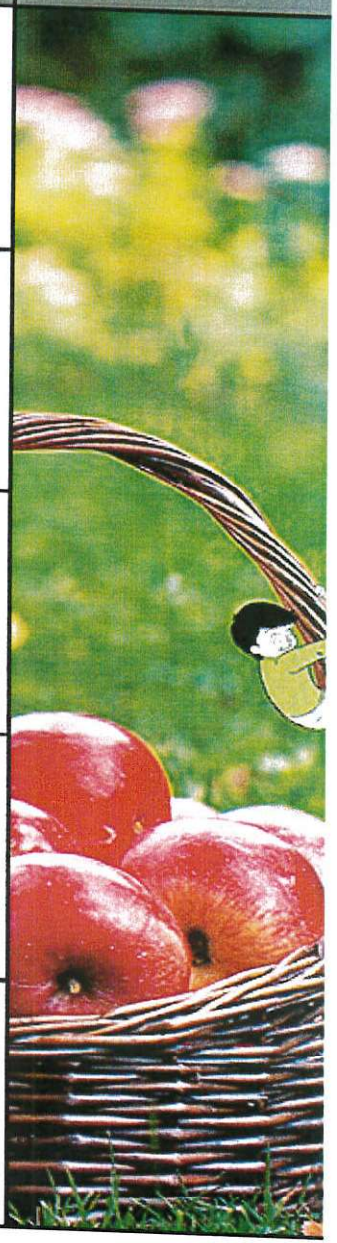
Sainte Marie E-3
Du 30/11/2026 au 04/12/2026





	Menu 5 éléments
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata **Camembert Bio** Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Rôti de dinde CE2 /Omelette nature Chou fleur CE2 - Sauce chasseur Saint Nectaire AOP **Pomme Bio**
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Saucisse **lentilles vertes Bio** /Quenelle nature - **Lentilles vertes Bio** Chantilly Gâteau invisible du chef aux pommes
Vendredi	Cervelas - , cornichons /Médaillon de surimi - , mayonnaise Filet de limande MSC - Sauce thym et citron Pommes de terre vapeur Yaourt Cimelait arômatisé Kiwi

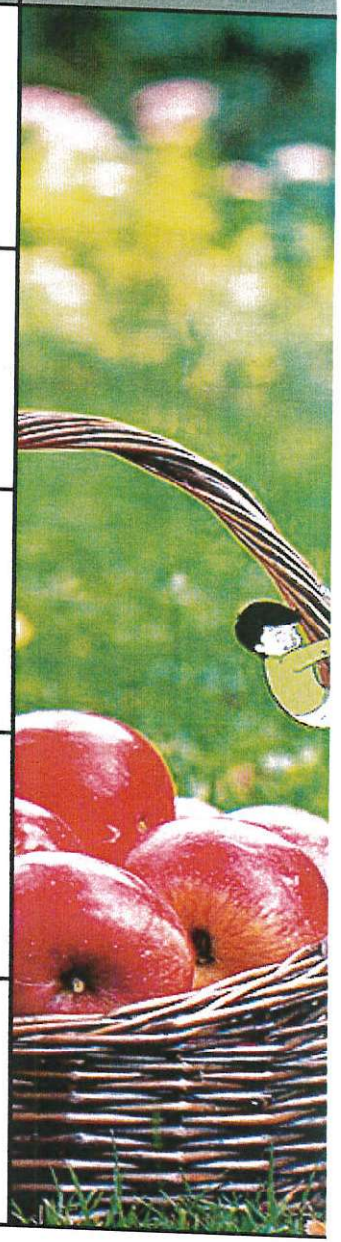
Bio Origine France Plat signature Produit labellisé **Régional**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Sainte Marie E-3
Du 07/12/2026 au 11/12/2026



	Menu 5 éléments
Lundi	**Haricots verts Bio** - Vinaigrette Tartiflette végétarienne au fromage , confiture fraise **Fromage blanc Bio**
Mardi	**Fusilli Bio** - Vinaigrette Boulettes au boeuf - sauce Strogonoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC - sauce strogonoff Carottes Ce2 persillées Saint Nectaire AOP Flan à la vanille
Mercredi	
Jeudi	Chou fleur CE2 - Vinaigrette Timbaline de coquillettes Bio au jambon /Timbaline de coquillettes bio au saumon Brie **Orange Bio**
Vendredi	Potage de potiron (concentré) Blanquette de colin MSC - , Riz de Camargue IGP pilaf **Emmental Bio** râpé Cake du chef aux éclats de caramel



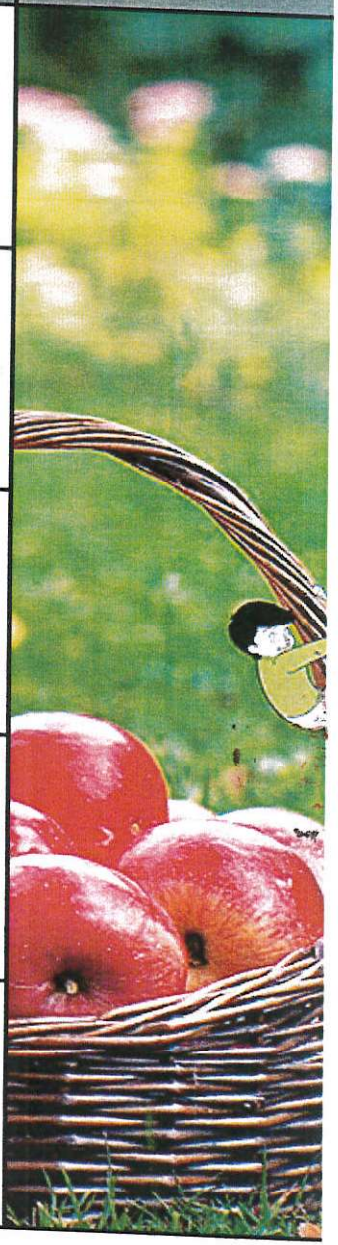
Bio Origine France Produit labellisé Plat signature

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Sainte Marie E-3
Du 14/12/2026 au 18/12/2026



	Menu 5 éléments
Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce moutarde /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce moutarde **Haricots verts Bio** persillés **Galettes Bio au beurre** Yaourt aromatisé du Cimelait
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Raviolis au boeuf à la sauce tomate /Raviolis aux légumes **Saint Môret Bio** **Pomme Bio**
Mercredi	
Jeudi	Houmous de Noël - Chips Tortilla Rösti Burger de volaille /Burger de Noël au poisson Purée de potiron Clémentine Bûche de Noël
Vendredi	



Produit labellisé | Origine France | Bio | Régional | Plat signature

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes