





SAINT MAMMES MATERNELLE




Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menus





Lundi

Carotte Bio râpée (**régional**)  - Vinaigrette aux agrumes
Boulettes au bœuf VBF  - Sauce façon Bourguignonne
/Falafel - Sauce façon Bourguignonne
Blé pilaf
Yaourt nature  - Et sucre
Orange Bio 




Mardi

Crêpe au fromage
Saucisse de porc CE2 
/Saucisse végétale
Haricots verts Bio à l'ail 
Carré de Ligueil
Crêpe - Confiture du chef tutti frutti 




Mercredi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**) 
Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA) 
Brocolis persillade
Tomme noire IGP 
Kiwi Bio 

Jeudi

Riz Bio et maïs  - Vinaigrette
Sauté de dinde FR  - Sauce crème
/Cassolette au poisson  - Sauce crème
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel
Bûchette lait mélange
Mousse au chocolat au lait Bio
/Flan chocolat

Vendredi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
Filet de saumon MSC  - Sauce béchamel à la ciboulette
Spaghetti
Mimolette Bio 
Clémentine

