

# SAINT MAMMES MATERNELLE

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

### Menus



	<b>Lundi</b>	<p><b>Carotte Bio râpée (régional)</b>   - Vinaigrette aux agrumes          Boulettes au bœuf VBF  - Sauce façon Bourguignonne          /Falafel - Sauce façon Bourguignonne          Blé pilaf</p> <p><b>Yaourt nature</b>  - Et sucre  <b>Orange Bio</b> </p>
	<b>Mardi</b>	<p>Crêpe au fromage          Saucisse de porc CE2  /Saucisse végétale</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> à l'ail           Carré de Ligueil          Crêpe - Confiture du chef tutti frutti </p>
	<b>Mercredi</b>	<p>Taboulé à la menthe (<b>semoule Bio</b>)           Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA)           Brocolis persillade          Tomme noire IGP </p> <p><b>Kiwi Bio</b> </p>
	<b>Jeudi</b>	<p><b>Riz Bio et maïs</b>  - 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</p>
	<b>Vendredi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette          Filet de saumon MSC  - Sauce béchamel à la ciboulette          Spaghetti  <b>Mimolette Bio</b>           Clémentine</p>

