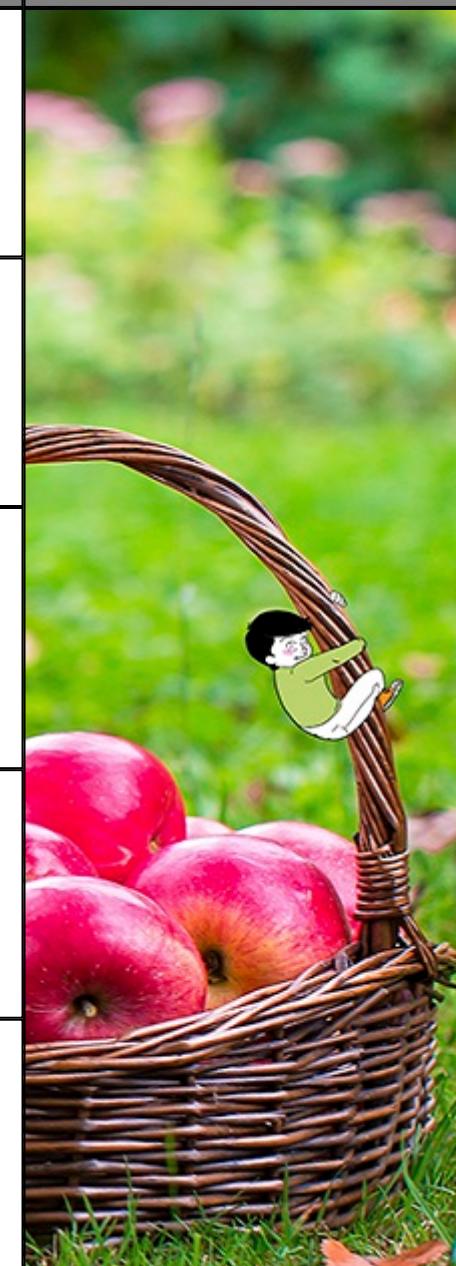


# SAINT MAMMES MATERNELLE

## Du 09/02/2026 au 13/02/2026

### Menus



	Lundi	Pépinettes - Vinaigrette Cordon bleu de volaille FR  - Et ketchup du chef /Galette aux fromages - Et ketchup du chef Gratin de chou fleur CE2 <b>Edam Bio </b> Pomme VER
	Mardi	Lentilles Bio (régional)   - Vinaigrette à l'échalote Gratin de pommes de terre fraîches (régional), patate douce, camembert et thym <b>Fromage blanc (régional) </b> - Et sucre <b>Banane Bio </b>
	Mercredi	Pâté de campagne (issu de porc LR)   - Et cornichons /Tartinade aux oeufs Paupiette au veau FR  - Sauce dugléré /Paupiette au poisson - Sauce dugléré <b>Haricots verts Bio persillés </b> Pont l'Évêque AOP Compote fraîche pomme Bio
	Jeudi	Carotte râpée - Vinaigrette Jambon blanc (issu de porc LR) /Nuggets de blé <b>Coquillettes Bio (régional) </b> <b>Emmental Bio râpé </b> Crème dessert caramel /Flan chocolat
	Vendredi	Endives - Salade iceberg - Vinaigrette au miel Filet de colin d'Alaska MSC   - Sauce au curry Carottes CE2 persillées <b>Camembert Bio </b> Gâteau au spéculoos ( <b>farine Bio</b> )