

SAINT MAMMES MATERNELLE

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

Menus

api

Lundi

Pépinettes - Vinaigrette
Cordon bleu de volaille FR - Et ketchup du chef
/Galette aux fromages - Et ketchup du chef
Gratin de chou fleur CE2
Edam Bio
Pomme VER

Mardi

Lentilles Bio (régional) - Vinaigrette à l'échalote
Gratin de pommes de terre fraîches (régional), patate douce, camembert et thym
Fromage blanc (régional) - Et sucre
Banane Bio

Mercredi

Pâté de campagne (issu de porc LR) - Et cornichons
/Tartinade aux oeufs
Paupiette au veau FR - Sauce dugléré
/Paupiette au poisson - Sauce dugléré
Haricots verts Bio persillés
Pont l'Évêque AOP
Compote fraîche **pomme Bio**

Jeudi

Carotte râpée - Vinaigrette
Jambon blanc (issu de porc LR)
/Nuggets de blé
Coquillettes Bio (régional)
Emmental Bio râpé
Crème dessert caramel
/Flan chocolat

Vendredi

Endives - Salade iceberg - Vinaigrette au miel
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curry
Carottes CE2 persillées
Camembert Bio
Gâteau au spéculoos (**farine Bio**)

