







SAINT MAMMES PRIMAIRE
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menus


Lundi

Haricots verts Bio  - Vinaigrette
Croziflette au fromage
Suisse nature - Et sucre
Orange Bio 


Mardi

Salade de **pommes de terre fraîches**, oignons, cornichon  - Vinaigrette à l'échalote
Rôti de porc (issu de porc LR)  - Au jus
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Et citron
Chou fleur CE2 persillade 
Saint Nectaire AOP 
Mousse au chocolat au lait Bio
/Flan chocolat





Mercredi

Céleri râpé (régional)  - Sauce rémoulade
Sauté de dinde FR  - Sauce au paprika
/Falafel - Sauce au paprika
Semoule BIO 
Saint Moret Bio 
Clémentine

Jeudi

Chou blanc râpé - Vinaigrette
Bolognaise de bœuf VBF 
/Bolognaise aux légumes
Fusilli Bio (régional)  
Emmental Bio râpé 
Compote fraîche **pomme Bio** mangue 

Vendredi

Cake au maroilles AOP (farine Bio régionale)  
Poisson pané 100% filet MSC  - Et citron
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel
Yaourt à la vanille (régional) 
Kiwi Bio 