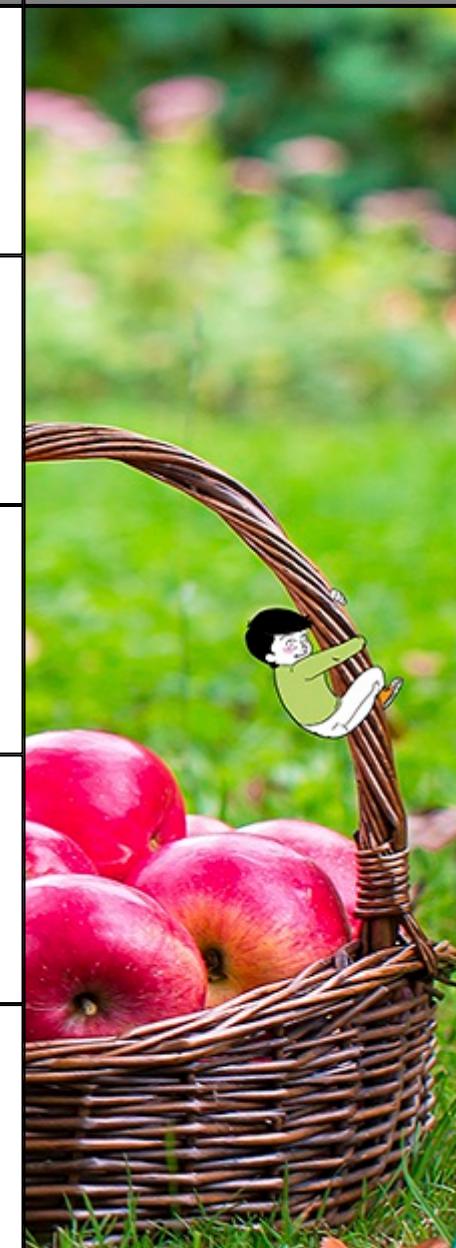


**SAINT MAMMES PRIMAIRE**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

Menus



	Lundi	<p>Taboulé à la menthe (<b>semoule Bio</b>) </p> <p>Emincé de cuisse de poulet FR  - sauce aux champignons</p> <p>/Quenelle nature - sauce aux champignons</p> <p>Brocolis persillade</p> <p><b>Camembert Bio</b> </p> <p>Pomme VER </p>
	Mardi	<p><b>Carotte Bio râpée (régional)</b>   - Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Galette du chef végétarienne au <b>boulgour Bio</b>  - sauce tomate</p> <p>Petits pois CE2 au bouillon </p> <p><b>Vache qui rit Bio</b> </p> <p><b>Flan nappé caramel Bio</b> </p>
	Mercredi	<p>Coquillettes Bio et cornichons  - Vinaigrette</p> <p>Boulettes au bœuf VBF  - à la fondue d'oignons</p> <p>/Falafel - à la fondue d'oignons</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> </p> <p>Fromage blanc nature - Et sucre</p> <p><b>Banane Bio</b> </p>
	Jeudi	<p>Macédoine de légumes - Vinaigrette à la mayonnaise</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curcuma</p> <p>Riz de camargue IGP créole </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p><b>Orange Bio</b> </p>
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique IGP </p> <p>Jambon blanc (issu de porc LR)   - Saucisson à l'ail</p> <p>/Saucisse végétale</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage à raclette</p> <p>Pavés Bâlois (<b>farine Bio</b>) </p>



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.  
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*