











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

Menus





Lundi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**) 
 Emincé de cuisse de poulet FR  - sauce aux champignons
 /Quenelle nature - sauce aux champignons
 Brocolis persillade
Camembert Bio 
 Pomme VER 





Mardi

Carotte Bio râpée (**régional**)   - Vinaigrette aux agrumes
 Galette du chef végétarienne au **boulgour Bio**  - sauce tomate
 Petits pois CE2 au bouillon 
Vache qui rit Bio 
Flan nappé caramel Bio 




Mercredi

Coquillettes Bio et cornichons  - Vinaigrette
 Boulettes au bœuf VBF  - à la fondue d'oignons
 /Falafel - à la fondue d'oignons
Haricots verts Bio 
 Fromage blanc nature - Et sucre
Banane Bio 

Jeudi

Macédoine de légumes - Vinaigrette à la mayonnaise
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curcuma
 Riz de camargue IGP créole 
 Tomme noire IGP 
Orange Bio 

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique IGP 
 Jambon blanc (issu de porc LR)   - Saucisson à l'ail
 /Saucisse végétale
 Pommes de terre vapeur
 Fromage à raclette
 Pavés Bâlois (**farine Bio**) 