





















Ecole Saint Loup Cammas Elementaire - Du 22/03/2021 au 26/03/2021

Menu self

| | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|-----------------|---|---|---|--|--|
| lundi | Papillons - Vinaigrette aux dés de tomates Taboulé (semoule Bio)   | Saucisse de Toulouse grillée /Galette soja provençale  | Carottes au miel et romarin | Carré Ligueuil Tomme blanche | Tarte aux pommes Normande  |
| mardi | Pâté de foie /Surimi - , mayonnaise Surimi - , mayonnaise | Filet de colin lieu  - Sauce aneth | Brocolis persillés | Yaourt aromatisé  Fromage blanc nature - , sucre | Poire Fruit de saison |
| mercredi | Crêpe au fromage Friand viande | Rôti de dinde  - Sauce au jus /Poisson blanc meunière  | Petits pois | Camembert Bio   Buchette lait mélange | Compote fraîche pomme  |
| jeudi | Potage Dubarry Chou fleur - Vinaigrette | Allumettes de dinde façon carbonara  /Filet de poisson pané - , citron | Coquillettes Bio   | Crème anglaise | Brownies du chef |
| vendredi | Betteraves Bio   Vinaigrette Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes | Jambalaya de riz Bio aux légumes  | | Petit moulé nature Vache qui rit Bio   | Gâteau au miel et noisette du chef  |