














SAINT MAMMES PRIMAIRE
Du 20/01/2025 au 24/01/2025

Menus



Lundi	<p>Salade mêlée - Vinaigrette balsamique IGP </p> <p>Dahl de lentilles Bio </p> <p>Torsades Bio </p> <p>Pont l'Évêque AOP </p> <p>Mousse au chocolat au lait /Flan chocolat</p>
Mardi	<p>Salade de pommes de terre fraîche - Vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf VBF  - à la fondue d'oignons</p> <p>/Poisson pané 100% filet MSC </p> <p>Petits pois au bouillon</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Clémentine</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Saucisson à l'ail - Et cornichons</p> <p>/Oeuf dur - mayonnaise</p> <p>Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce Dieppoise</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Compote fraîche pomme banane Bio </p>
Vendredi	<p>Velouté de carottes aux 4 épices - Et croûtons</p> <p>Emincé de poulet FR   - Sauce au curry</p> <p>/Morceaux de colin MSC </p> <p>Purée de pommes de terre fraîche et butternut</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte du chef à la patate douce et caramel</p>



Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.