

ECOLE SAINT MARCEL
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

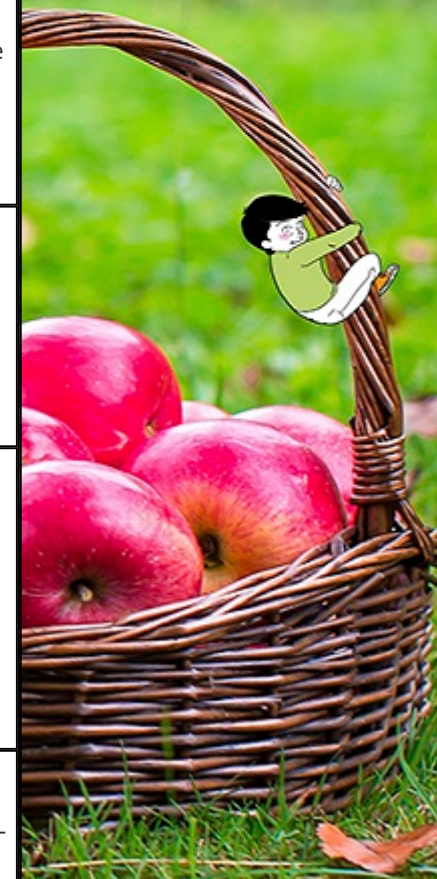
Vendredi, Fromage fondant et chocolat, c'est la fête suisse dans ton restaurant

ECOLE SAINT MARCEL

Du 19/01/2026 au 23/01/2026



	4 api	3 adulte	2 primaire	1 maternelle
Lundi	Haricots beurre - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce curcuma Semoule Bio <small>Bio</small> Edam Bio <small>Bio</small> Ananas	Haricots beurre - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce curcuma Semoule Bio <small>Bio</small> Edam Bio <small>Bio</small> Ananas	Filet de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce curcuma Semoule Bio <small>Bio</small> Edam Bio <small>Bio</small> Ananas	Filet de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce curcuma Semoule Bio <small>Bio</small> Edam Bio <small>Bio</small> Ananas
Mardi	Carottes Bio râpées <small>Bio</small> - Vinaigrette aux agrumes Boulettes au bœuf Bio <small>Bio</small> 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Boulettes végétariennes de lentilles et légumes - Sauce aux oignons Petits pois CE2 au jus Saint Nectaire AOP 🍷 Flan nappé caramel	Carottes Bio râpées <small>Bio</small> - Vinaigrette aux agrumes Boulettes au bœuf Bio <small>Bio</small> 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Boulettes végétariennes de lentilles et légumes - Sauce aux oignons Petits pois CE2 au jus Saint Nectaire AOP 🍷 Flan nappé caramel	Carottes Bio râpées <small>Bio</small> - Vinaigrette aux agrumes Boulettes au bœuf Bio <small>Bio</small> 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Boulettes végétariennes de lentilles et légumes - Sauce aux oignons Petits pois CE2 au jus Flan nappé caramel	Carottes Bio râpées <small>Bio</small> - Vinaigrette aux agrumes Boulettes au bœuf Bio <small>Bio</small> 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Boulettes végétariennes de lentilles et légumes - Sauce aux oignons Petits pois CE2 au jus Flan nappé caramel
Mercredi				
Jeudi	Tartinade Betteraves Bio et fromage frais <small>Bio</small> - Toast Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 /Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Purée de pommes de terre et céleri Suisse sucré 🇫🇷 Banane Bio <small>Bio</small>	Tartinade Betteraves Bio et fromage frais <small>Bio</small> - Toast Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 /Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Purée de pommes de terre et céleri Suisse sucré 🇫🇷 Banane Bio <small>Bio</small>	Tartinade Betteraves Bio et fromage frais <small>Bio</small> - Toast Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 /Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Purée de pommes de terre et céleri Suisse sucré 🇫🇷	Tartinade Betteraves Bio et fromage frais <small>Bio</small> - Toast Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 /Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Purée de pommes de terre et céleri Suisse sucré 🇫🇷
Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Jambon blanc Label Rouge* - (porc) 🍷 - Rosette* (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Pavé Bâlois du chef 🍷	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Jambon blanc Label Rouge* - (porc) 🍷 - Rosette* (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Pavé Bâlois du chef 🍷	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Jambon blanc Label Rouge* - (porc) 🍷 - Rosette* (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Pavé Bâlois du chef 🍷	Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique Jambon blanc Label Rouge* - (porc) 🍷 - Rosette* (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Pavé Bâlois du chef 🍷



ECOLE SAINT MARCEL
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Vendredi, Fromage fondant et chocolat, c'est la fête suisse dans ton restaurant

Pique nique

api

Lundi

Sandwich club emmental crudités
 Chips
 Mimolette
 Fruit de saison
 Biscuit fourré fraise

Mardi

Sandwich jambon de dinde mayonnaise
 /Sandwich pain de mie, oeuf, dés d'avocat et mayonnaise
 Chips
 Emmental
 Fruit de saison
 Palet pur beurre

Mercredi

Jeudi

Sandwich thon mayonnaise
 Chips
 Emmental
 Fruit de saison
 Biscuit fourré fraise

Vendredi

Sandwich jambon de dinde mayonnaise
 /Sandwich pain de mie, oeuf, dés d'avocat et mayonnaise
 Chips
 Emmental
 Fruit de saison
 Palet pur beurre

