

ECOLE SAINT MARCEL
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

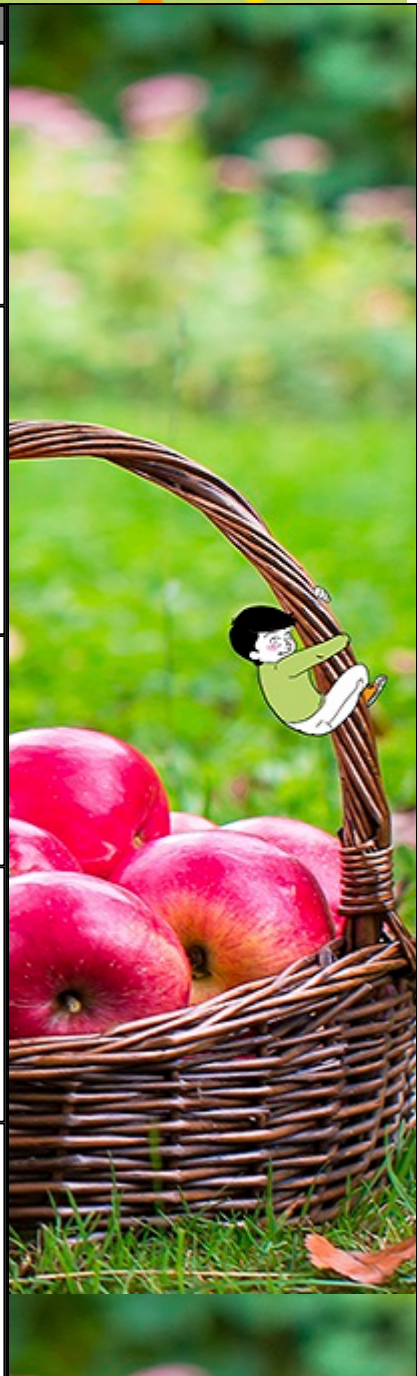
Un avant-goût de vacances dans l'assiette :Mardi repas de l'été !

ECOLE SAINT MARCEL

Du 22/06/2026 au 26/06/2026



	4 api	3 adulte	2 primaire	1 maternelle
Lundi	Tomates - Vinaigrette Bolognaise de boeuf - Sauce tomate /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate Macaronis Bio Emmental Bio râpé Flan à la vanille	Tomates - Vinaigrette Bolognaise de boeuf - Sauce tomate /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate Macaronis Bio Emmental Bio râpé Flan à la vanille	Tomates - Vinaigrette Bolognaise de boeuf - Sauce tomate /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate Macaronis Bio Emmental Bio râpé Flan à la vanille	Tomates - Vinaigrette Bolognaise de boeuf - Sauce tomate /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate Macaronis Bio Emmental Bio râpé Flan à la vanille
Mardi	Concombre - Vinaigrette ciboulette Chipolata Label Rouge grillée* (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Courgettes à la tomate - Blé pilaf Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy (77) Pastèque	Concombre - Vinaigrette ciboulette Chipolata Label Rouge grillée* (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Courgettes à la tomate - Blé pilaf Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy (77) Pastèque	Chipolata Label Rouge grillée* (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Courgettes à la tomate - Blé pilaf Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy (77) Pastèque	Chipolata Label Rouge grillée* (porc) /Saucisse végétale (façon chipo) Courgettes à la tomate - Blé pilaf Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy (77) Pastèque
Mercredi				
Jeudi	Oeuf dur - Mayonnaise Steak haché au veau - Sauce provençale /Galette végétale (sans soja) - Sauce provençale Semoule Bio Cantal AOP Abricot	Oeuf dur - Mayonnaise Steak haché au veau - Sauce provençale /Galette végétale (sans soja) - Sauce provençale Semoule Bio Cantal AOP Abricot	Steak haché au veau - Sauce provençale /Galette végétale (sans soja) - Sauce provençale Semoule Bio Cantal AOP Abricot	Steak haché au veau - Sauce provençale /Galette végétale (sans soja) - Sauce provençale Semoule Bio Cantal AOP Abricot
Vendredi	Salade de pommes de terre au thon et cornichons - Vinaigrette Filet de limande MSC - Sauce lait de coco Carottes Ce2 Suisse fruité Cake du chef au chocolat	Salade de pommes de terre au thon et cornichons - Vinaigrette Filet de limande MSC - Sauce lait de coco Carottes Ce2 Suisse fruité Cake du chef au chocolat	Filet de limande MSC - Sauce lait de coco Carottes Ce2 Suisse fruité Cake du chef au chocolat	Filet de limande MSC - Sauce lait de coco Carottes Ce2 Suisse fruité Cake du chef au chocolat



ECOLE SAINT MARCEL
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Un avant-goût de vacances dans l'assiette :Mardi repas de l'été !

Pique nique



Lundi	<p>Sandwich club emmental crudités Chips Mimolette Fruit de saison Biscuit fourré fraise</p>
Mardi	<p>Sandwich pain de mie, poulet kebab, crudité et mayonnaise /Sandwich pain de mie, fromage frais ail et fines herbes et carottes Chips Mimolette Fruit de saison Biscuit sablé de Retz</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Tomate à croquer Sandwich jambon de dinde mayonnaise /Sandwich pain de mie, oeuf, dés d'avocat et mayonnaise Chips Emmental Palet pur beurre</p>
Vendredi	<p>Sandwich pain de mie, poulet kebab, crudité et mayonnaise /Sandwich pain de mie, fromage frais ail et fines herbes et carottes Chips Mimolette Fruit de saison Biscuit sablé de Retz</p>

