

Saint Memmie
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026



MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****

Taboulé






Aiguillettes de poulet vf
sauce dijonnaise
Gratin de pommes de terre,
chou-fleur et lentilles
Chou fleur et
pommes de
terre persillés


 Fruit bio

MARDI




**** Vacances scolaires ****

Emincé d'endives
et vinaigrette à l'échalote



 Emincé de bœuf sauce
tomate


Galette boulgour pois
chiches emmental sauce
tomate

Haricots beurre persillés



 Tarte au flan dcg

MERCREDI

**** Vacances scolaires ****

 Steak haché de veau lr
sauce forestière (champignon)

Riz pilaf sauce curry pois
chiche et épinards

Riz



 Cantal aop

Crème dessert saveur vanille



JEUDI

**** Vacances scolaires ** ****
Menu végétarien **

Emincé de chou rouge
vinaigrette balsamique






Pommes de terre au fromage
à tartiflette



Yaourt nature
dosette de sucre blanc



VENDREDI

**** Vacances scolaires ****

Salade de pomme de terre et
mimolette



 Merlu pmd sauce estragon
Fondant carottes, potiron,
fromage de brebis
et cumin

Carottes



Compote de pommes allégée
en sucre

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Viande
Française



Produit local