












Menus SAINT PAUL

Semaine du 2 au 6 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Soupe de pommes de terre et carottes	Salade d'endives	Salade de riz mais poivrons olives	Soupe de pois cassés	Céleri BIO rémoulade 
	Sauté de dinde LR sauce curry 	Parmentier égréné végétal purée de potimarron et pdt BIO LCL  	Merlu PMD sauce oseille	Sauté de veau BIO LCL sauce façon marengo  	Côte de porc LCL jus aux herbes* 
	Brocolis BIO au jus 	—	Carottes BIO au jus 	Haricots verts persillés	Aligot à la tome LCL 
	—	Bleu d'Auvergne LCL 	—	—	—
	Semoule au lait	Fruit	Fruit	Cubes de pêche au sirop	Fruit



LUNDI 02/03/2026 MARDI 03/03/2026 MERCREDI 04/03/2026 JEUDI 05/03/2026 VENDREDI 06/03/2026

DÉJEUNER

Soupe de pommes de terre et carottes	Salade d'endives	Salade de riz, mais, poivron et olives et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe de pois cassés <i>Lait</i>	Céleri BIO rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>			
Sauté de dinde LR sauce curry <i>Moutarde</i>		Merlu PMD sauce oseille <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Sauté de veau Bio sauce marengo <i>Sulfites</i>	Côte de porc LCL jus aux herbes
	Parmentier égréné végétal et purée de potimarron BIO LCL et pdt LCL <i>Lait, Sulfites</i>			
Brocolis BIO		Carotte BIO LCL frais au jus	Haricots verts persillés <i>Sulfites</i>	Aligot à la tomme LCL <i>Lait, Sulfites</i>
	Bleu d'Auvergne LCL <i>Lait</i>			
Semoule au lait <i>Gluten, Lait</i>	Fruit	Fruit	Cubes de pêches au sirop	Fruit