

ECOLE ST GENIES DE COMOLAS
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menu

Lundi

Salade de pommes de terre et oeufs durs - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons
 /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce champignons
Haricots verts Bio à l'échalote 🌱
 Yaourt arôme fruits de bois **au lait de la ferme des Ayguees** 🐄
 Prune 🍷

Mardi

Céleri râpé - Vinaigrette aux fines herbes
 Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce citron
Semoule Bio 🌱
 Cantal AOP 🐄
Pomme Bio 🍷

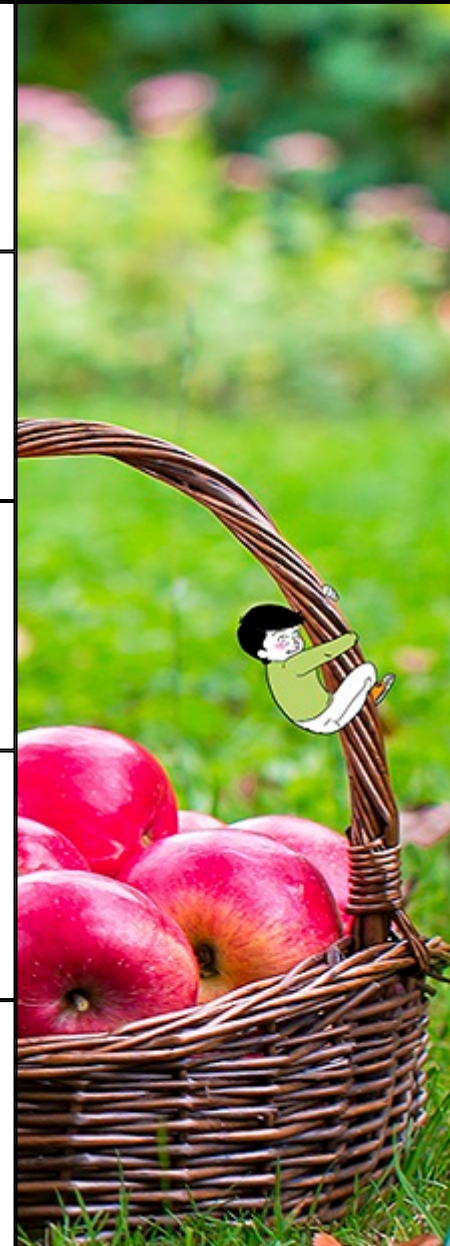
Mercredi

Jeudi

Accras de morue
 Feijoada (à associer avec féculent)
 / Feijoada végétarienne
 Riz de Camargue IGP pilaf 🐟
Bûche du pilat (régional) 🍷
 Flan pâtissier façon pasteis de nata

Vendredi

Chou blanc râpé 🐟 - Vinaigrette au miel
 Gratin de pâte alpina HVE à la tomate
Edam Bio 🌱
Banane Bio 🌱



ECOLE ST GENIES DE COMOLAS
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Menu



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette au curry
Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Yaourt Bio nature (régional)
Pomme Bio

Mardi

Salade de blé et mimolette - Vinaigrette
Paupiette au veau FR - Sauce au poivre
/Quenelle nature - Sauce au poivre
Haricots verts Bio persillés
Petit moulé nature
Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon

Mercredi

Jeudi

Cake au chèvre et butternut
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Pavé de merlu MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Chou fleur CE2 persillé
Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees
Banane Bio

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
Filet de saumon MSC - Sauce à l'oseille
Boulgour Bio
Edam Bio
Compote fraîche pomme ananas

