

ECOURT ST QUENTIN RESTAURANT SCOLAIRE T 26
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole /Fricassée de poisson MSC - SAUCE BLACKWELL Coquillettes Bio emmental Bio râpé Vache qui rit Bio Salade de fruits frais *</p>	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole /Fricassée de poisson MSC - SAUCE BLACKWELL Coquillettes Bio emmental Bio râpé Salade de fruits frais *</p>	
	Mardi	<p>Jus de pommes Paupiette de veau - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés Pommes de terre BIO vapeur Tomme noire IGP Crème dessert au chocolat *</p>	<p>Jus de pommes Paupiette de veau - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés Pommes de terre BIO vapeur Crème dessert au chocolat *</p>	
	Mercredi			
	Jeudi	<p>Salade batavia - Vinaigrette Caesar Omelette Bio à l'emmental Bio Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Saint Paulin Fruit de saison *</p>	<p>Salade batavia - Vinaigrette Caesar Omelette Bio à l'emmental Bio Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Fruit de saison *</p>	
	Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare Marmite de poisson - Sauce curry, carottes (poisson / végétarien) Semoule Bio Brie Bio de Vendeville Plat signature Cake aux pêches (farine Bio) *</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare Marmite de poisson - Sauce curry, carottes (poisson / végétarien) Semoule Bio Cake aux pêches, farine Bio * Nos menus sont susceptibles de variation selon les disponibilités. Veuillez vous référer au corps au bon de livraison, ci-dessous.</p>	