














**Maulevrier Sainte Gertrude**  
**Du 02/02/2026 au 06/02/2026**

\*menu midi 4 composants

	Lundi	Waterzoi de poulet /Waterzoi de poisson  <b>Riz Bio</b>  créole  - Carottes à l'étuvée <b>Edam Bio</b>  Fruit de saison	
	Mardi	Salade iceberg - Vinaigrette Allumettes de porc façon carbonara  /Poisson MSC façon carbonara  <b>Fusilli Bio</b>  - , fromage râpé Crêpe	
	Mercredi		
	Jeudi	Omelette du chef au fromage   - Ketchup (plat) Pommes de terre cubes rissolées Buchette lait mélange Yaourt lait fermier aromatisé (régional) (vrac)	
	Vendredi	Saucisson à l'ail /Surimi - Sauce mayonnaise Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare <b>Haricots verts Bio</b>  persillés  Fruit de saison	