














Maulevrier Sainte Gertrude
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

*menu midi 4 composants

 	Lundi	Paupiette au veau FR  - Sauce échalotes /Paupiette de poisson   - Sauce échalotes Petits pois CE2 Cantal AOP  Crème dessert au chocolat	
	Mardi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Poisson blanc meunière MSC  - Sauce ciboulette Carottes Ce2  - Pomme de Terre vapeur d'Yvetot Banane Bio 	
	Mercredi		
	Jeudi	Bouillon de légumes - , vermicelles Boulettes de bœuf Bio   - Façon couscous /Falafels - Façon couscous Semoule Bio  Fruit de saison	
	Vendredi	Pastachiches (pois chiches) HVE sauce crème et emmental Saint Paulin Compote fraîche pomme 