
















LA MADELEINE ECOLE STE GENEVIEVE T 17
Du 27/01/2025 au 31/01/2025

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette au citron	Emincé végétal de pois Bio  - Sauce niçoise	Mini penne  - emmental Bio râpé 		Fruit de saison Fruit de saison (self)
mardi	Salade batavia - Vinaigrette Salami pur porc	Gratin de pommes de terre BIO aux lardons de porc façon tartiflette  /Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette 			Yaourt aromatisé Yaourt sucré
mercredi					
jeudi	Potage façon cultivateur  Chou rouge râpé - , et pommes - Vinaigrette	Rôti de dinde  - Façon tajine /Fricassée de colin MSC  - Façon tajine	Semoule Bio 		Crêpe sucrée
vendredi	Flamiche aux oignons du Ternois du chef (farine Bio)  	Poisson blanc meunière MSC 	Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel 		Banane Bio 