




















LA MADELEINE ECOLE STE GENEVIEVE T 17
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Sauté de boeuf   - Sauce champignons frais /Marmite de poisson MSC  - Sauce champignons frais	Frites des Hauts de France 		Kiwi Bio 
mardi	Potage de potimarron   Céleri râpé  - Sauce façon cocktail	Émincé de porc  - Sauce curry, carottes /Émincé végétal au pois  - Sauce curry, carottes	Semoule Bio 		Yaourt sucré Crème dessert praliné
mercredi					
jeudi	Carottes Bio  râpées  - Vinaigrette à l'orange	Marmite de la mer (colin MSC et encornets)  - Sauce cotriade	Haricots verts Bio persillés  - Pommes de terre BIO vapeur 		Flan nappé caramel Ile flottante - Crème anglaise
vendredi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Chou rouge râpé - , et pommes - Vinaigrette	Croziflette au fromage à raclette 			Gâteau au chocolat façon balois (Farine Bio) 