

ECOLE PIEGROS
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Menu



		Menu
Lundi		Taboulé d'hiver (semoule Bio) ^{Bio} - Vinaigrette au citron Saucisse de Toulouse ^{Régional} /Roulé végétal goût merguez Haricots verts Bio à l'échalote ^{Bio Bio} Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER ^{Bio} ^{Régional} Pomme Bio ^{Régional}
Mardi		Carottes râpées ^{Régional} - Vinaigrette à l'orange Bolognaise de lentilles Bio ^{Bio} Riz de Camargue IGP pilaf ^{Régional} Fourme d'Ambert AOP (régional) ^{Régional} ^{Régional} Flan nappé caramel
Mercredi		
Jeudi		Pâté en croûte /Toast - Tartinade Betteraves Bio et fromage frais ^{Bio} Paupiette de dinde - Sauce aux marrons et pain d'épices /Filet de colin d'Alaska MSC ^{Régional} - Sauce aux marrons et pain d'épices Gratin dauphinois ^{Plat signature} Clémentine - Friandise de Noël Tarte du chef au chocolat et mandarine ^{Plat signature}
Vendredi		Salade de pommes de terre et oeufs durs - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Brocolis béchamel Petit moulé nature Poire

