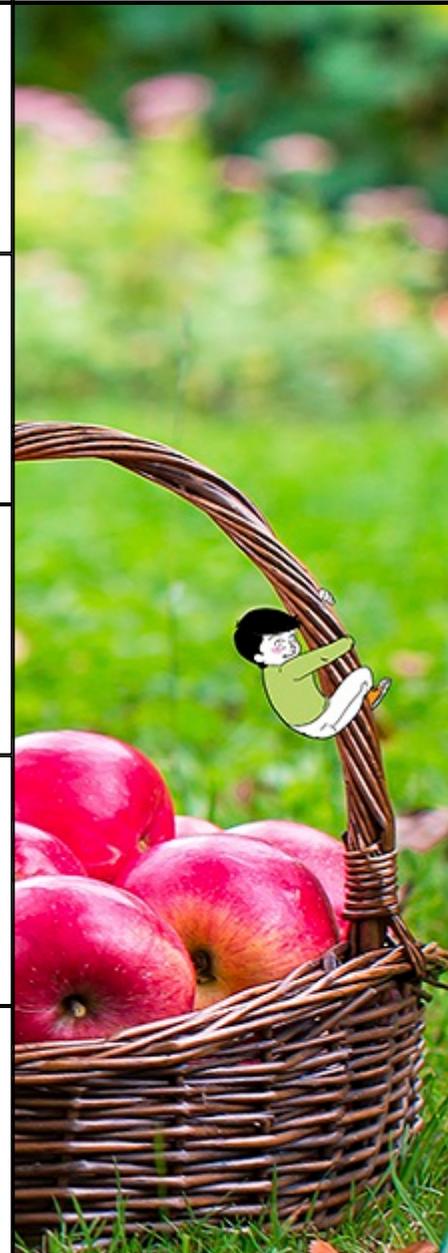


**DUNIERES-ECOLE PRIVEE SACRE COEUR ST JOSEPH**  
**Du 22/09/2025 au 26/09/2025**

Menus



		Menus
<b>Lundi</b>		Taboulé ( <b>semoule Bio</b> ) <b>Estival</b> <sup>Bio</sup> Sauté de poulet région <sup>🇫🇷</sup> - Sauce champignons /Filet de colin MSC <sup>🐟</sup> - Sauce champignons Brocolis braisés <b>Gouda Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Pomme Bio</b> <sup>Bio</sup>
<b>Mardi</b>		Carottes râpées - Vinaigrette Encornets de calamars - Sauce provençale <b>Riz Bio</b> Pilaf <sup>Bio</sup> Yaourt arôme abricot <b>au lait de la ferme des Aiguees</b> <sup>🇫🇷</sup> Raisin
<b>Mercredi</b>		Chou fleur CE2 <sup>🐟</sup> - Sauce façon cocktail Rôti de porc issu de porc Label Rouge <sup>🇫🇷</sup> - Sauce au thym /Galette végétarienne au boulgour - Sauce tomate Blé pilaf <b>Saint Môtret Bio</b> <sup>Bio</sup> Compote fraîche pomme figue <sup>🍌</sup>
<b>Jeudi</b>		Salade iceberg - Vinaigrette Parmentier de lentilles à la tomate Saint Nectaire AOP <sup>🇫🇷</sup> Crème dessert vanille HVE <b>au lait de la ferme Chambon</b> <sup>🇫🇷</sup> <sup>🐟</sup>
<b>Vendredi</b>		Tomates - Vinaigrette au basilic Lasagnes au boeuf <sup>🇫🇷</sup> /Lasagne courgette, tomate et chèvre , mozzarella Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges