



























NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carotte Bio râpée  - Vinaigrette à l'orange Rillettes de saumon	Bolognaise de lentilles Bio   Pilon de poulet FR rôti 	Torsades Bio  Petits pois	Pont l'Évêque AOP 	Orange Bio  Mousse au chocolat
mardi	Chou fleur CE2  - Vinaigrette à la comtoise  - Vinaigrette	Haché au veau - Sauce tandoori Poisson blanc MSC thym et citron 	Semoule BIO  Épinards à la crème	Cancoillotte IGP (régional)  	Banane Bio  Brookie (farine Bio) 
mercredi					
jeudi	Salade asiatique - Vinaigrette Salade mexicaine - Vinaigrette	Filet de colin lieu MSC  - Sauce aigre douce Sauté de porc FR (régional)   - Sauce au paprika	Riz Bio façon cantonais  Carottes persillées	Yaoourt sucré local 	Gâteau façon Kasutera (farine Bio)  Fruit frais
vendredi	Poireaux - Vinaigrette	Jambon blanc (issu de porc LR)   - Saucisse fumée Saucisson à l'ail Boulettes au bœuf VBF  - Sauce au cumin	Pommes de terre vapeur - Chou à choucroute Perles pilaf 	Camembert Bio 	Eclair au chocolat Fruit frais