

# NOTRE DAME ST LOUIS POLIGNY

Du 23/02/2026 au 27/02/2026

2 élémentaire

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