

SEPTEMBRE 2026

MENUS DE LA VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 01/09 au 04/09 <i>Goûter</i>		Maquereaux moutarde Piccata de volaille Haricot beurre Boursin Nectarine	Melon Boulettes de bœuf sœe tomate Purée de légumes "maison" Crème dessert vanille*	Riz à la niçoise Poisson pané Citron Petits pois Tarte pommes*	Menu végétarien Salade verte-Mais Omelette fromage Pommes rissolées Compote de fruits
		Pain-fromage-Jus de fruit	Muffin-Petit suisse	Pain Confiture - Chocolat au lait	Pitch-jus de fruit
du 07/09 au 11/09 <i>Goûter</i>	Rillettes de thon Paupiettes de veau Sauce Chasseur Coquillettes Eclair au chocolat*	Carottes râpées Saumonnette Sauce citron Riz Basmati Iles Flottantes	Nems de Légumes Escalope de volaille Sauce Provençale Pommes campagnarde Samos-Banane	Menu végétarien Melon Pizza fromage "maison" Salade verte Vache qui Rit - Pomme	Tomate vinaigrette basilic Pilons de poulet rôtis Haricots blancs Yaourt aux fruits Petit sablé
	Jus fruits-Moelleux	Pain-Fromage-Pomme	Chocolatine-Compote	Pain-confiture-jus de fruit	Barre pâtissière-Banane
DU 14/09 au 18/09 <i>Goûter</i>	Betteraves vinaigrette Cubes saumon Armoricaïne Choux fleurs Mini Babybel -Ananas	Concombre Bulgare Steacks haché de Volaille Macaroni Emmental rapé Tarte citron*	Céleri rémoulade Sauté d'agneau Purée "maison" Moelleux chocolat	Salade Marco-Polo Escalope de poulet à la crème et champignons Printanière de légumes Raisin	Menu végétarien Œufs durs mayonnaise Ravioli de légumes Salade verte Compote de pommes
	Moelleux-Petit suisse	Pain Kiri-Jus de fruits	Madeleine-Yaourt Aro	Pain-Confiture-Compote	Pain au lait-jus de fruits
du 21/09 au 25/09 <i>Goûter</i>	Tomates Cordon bleu Riz Ratatouille Petit Suisse	MENU végétarien Salade Stromboli Hachis parmenier Végétal Poire	Macédoine Filet de lieu Sauce Normande Poêlée duo carottes Compote de fruits-Biscuit	Rougail saucisse semoule Salade verte Port Salut Tarte Tropézienne*	Salade Niçoise Œufs à la florentine Epinards à la crème Kiri Cubes de pêche au sirop
	Moelleux nature-lait choc	Pain -Fromage- compote	Chocolatine-banane	Pain-Conf-fromage blanc	Barre Bretonne-Jus fruits

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

Information : les plats fabriqués par la Cuisine Centrale de Saint Pierre des Corps peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin, dioxyde/sulfites.

En cas de doute et pour toute demande d'information Service Restauration : 02.47.44.56.14

* "Peut contenir de la gélatine animale"

Information : toutes nos viandes et préparations animales sont d'origine française