

MARS 2026

MENU SCOLAIRE VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 02/03 au 06/03 <i>Goûter</i>	MENU CHINOIS	Menu Végétarien	Concombre bulgare	Rillettes de thon	Bettraves vinaigrette
	Samossa de légumes	Haricots verts "BIO" vinaigrette	Paella	Poulet	Filet de lieu frais
	Piccatas Sauce Pékinoise	Lasagnes à la provençale	au poisson	aux olives	Sauce normande
	Riz Cantonnais	Salade verte	Compote pommes "BIO"	Petits pois "BIO"	Purée carottes
	Ananas "BIO"	Ile flottante	Biscuit	Kiwi	Crème chocolat "maison" *
	Mini roulé-Lait chocolat	Pain choc-Jus de fruits	Madeleine-Petit suisse	Pain-Confiture-Yaourt à boire	Pain au lait-jus de fruits
du 09/03 au 13/03 <i>Goûter</i>	Menu Végétarien	Macédoine "BIO" Mayonnaise	Coleslaw	Mousson de Canard	Salade
	Salade mimollette-noix	Chipolatas aux herbes	Boulettes de bœuf	Calamars à la romaine	Riz, Thon, Tomates, Maïs
	Coquillettes	Lentilles	Sauce Tomates	et citron	Cuisse de Canette à l'orange
	Sauce tomate-Basilic	Camembert	Haricots verts "BIO"	Purée de potiron	Poêlée brocolis "BIO"
	Banane- Mini Roulé Chocolat	Poire de Touraine	Fromage blanc	Douceur abricot	Yaourt fruits "Fermier" *
	Moelleux nature-lait choc	Pain -confiture- compote	Chocolatine-banane	Pain-Choco-fromage blanc	Barre Bretonne-Jus fruits
du 16/03 au 20/03 <i>Goûter</i>	Piémontaise de la Mer	Potage Courgettes "Bio"	Choux Rouges	Maquereaux à la moutarde	Menu Végétarien
	Sauté de poulet	à la Vache qui Rit	Bœuf Bourguignon	Jambon de Paris	Pizza "Maison"
	Chasseur	Pavé colin crème d'oseille	Gratin	Macaronis	Fromage et champignons
	Haricots Beurre	Duo de Carottes	dauphinois	Boursin	Salade verte
	Orange "BIO"	Tarte aux pommes	Flan caramel* "BIO"	Salade fruits	Compote / Petit sablé
	Madeleine-Yaourt à boire	Pain-fromage-Jus de fruit	Croissant-Petit suisse	Muffin-Lait chocolat	Pitch-jus de fruit
DU 23/03 au 27/03 <i>Goûter</i>	Taboulé	Concombre "BIO" Vinaigrette	Salade verte au Cantal	Crème de Patates Douces	Menu Végétarien
	Duo de poisson "Basquaise"	Blanquette de veau	Merguez Sce Tomates	Sauté de lapin	Terrine de Légumes Mayonnaise
	Printanière légumes	Pomme vapeur	Semoule	Aux Pruneaux	Omelette
	Emmental	Eclairs	Petits suisse	Tortis "BIO"	Choux Fleurs "BIO"
	Pomme de Touraine	Au chocolat	aux fruits	Banane	Pêche au sirop
	Jus d'oranges-gâteau	Pain-Fromage-Pomme	Chocolatine-Compote	Pain-confiture-jus de fruit	Granola-Banane

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

Salade vendeene : choux blanc, emental, dinde cubes

Pain "BIO" servi à chaque repas