



Saint Pierre

Menus de l'école élémentaire



Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10	7-mars	8-mars	9-mars	10-mars	11-mars
Menus du 7 au 11 mars 2022	Salade piémontaise Mortadelle	Emincé d'endives et salade verte aux croûtons Macédoine mayonnaise		Saucisson à l'ail Céleri rémoulade	Carottes râpées au jus d'orange Salade composée du chef
	Cordon bleu et ketchup Poêlée champêtre Bio	Chili sin carne (sans viande) Riz Bio		Sauté de porc BBC aux oignons Brunoise de légumes	Filet de poisson meunière et citron Blé Bio
	Camembert AOP	Brie		Mimolette	Gouda
	Banane rondelles Bio et sauce chocolat Mousse yaourt et straciatella	Mousse au chocolat maison Fruit de saison		Orange Bio Tiramisu maison vanille	Tarte au citron faite sur place Flan nappé caramel
Semaine 11	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	14-mars	15-mars	16-mars	17-mars	18-mars
Menus du 14 au 18 mars 2022	Quiche lorraine Radis et beurre	Duo de céleri local et pommes fruits label HVE mayonnaise curry		Potage de légumes locaux vermicelles Feuilleté au fromage	Haricots beurre Bio vinaigrette Saucisson sec
	Blanc de poulet label rouge thaï Riz Bio aux petits légumes	Lasagnes à la bolognaise maison -		Frittata aux oeufs Bio Pommes rissolées	Pavé de saumon sauce beurre blanc Boulgour Bio
	Emmental	Gouda		Fromage bleu	Cantadou ail et fines herbes
	Kiwi Bio Compote de pommes	Yaourt aromatisé Gâteau basque		Riz au lait maison Banane Bio	Fruit de saison Bio Marbré maison

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

repas à thème

Elaboré sur place / maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n°4 et 5





Ecole Saint Pierre

Menus de l'école élémentaire



Menus de printemps

		Lundi	Mardi – choix des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 12		21-mars	22-mars	23-mars	24-mars	25-mars
Menus du 21 au 25 mars 2022		Salade Coleslaw Bio	Champignons à la crème		Crêpe au fromage	Potage butternut
		Salade de crudités au surimi	Feuilleté au chèvre		Betteraves rouges vinaigrette	Salade de pommes de terre strasbourgeoise
		Gratin de pâtes aux 3 fromages	Hamburger		Sauté de veau à la napolitaine	Poisson meunière MSC sauce tartare
		-	Potatoes et ketchup		Poêlée de légumes aux choux de Bruxelles	Riz Bio
	Brie	Kiri		Tomme noire IGP	Mimolette	
	Pomme label HVE	Pot de glace chocolat vanille		Fromage blanc aux dés de mangue	Fruit de saison Bio	
	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Cheesecake maison	
Semaine 13		28-mars	29-mars	30-mars	31-mars	1-avr.
Menus du 28 mars au 1 avril 2022		Salade de pâtes Bio au surimi	Potage aux légumes de saison		Carottes Bio râpées vinaigrette	Mousse rouge
		Oeuf mayonnaise	Duo de charcuterie		Macédoine mayonnaise	Salade composée à la feta
		Sauté de porc au jus corsé	Quiche végétarienne		Sauté de boeuf sauce chocolat	Poisson d'avril
		Epinards à la crème et pommes vapeur	Brocolis Bio		Purée maison	Haricots verts et riz Bio
	Carré frais	Edam		Petit moulé	Fromages	
	Pomme label HVE	Gâteau au yaourt maison		Mousse chocolat maison	Oeuf au plat et sa frite	
	Crème dessert	Liégeois vanille		Fruit de saison Bio	Tarte aux fruits	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

repas à thème

Elaboré sur place / maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n°6 et 1





Ecole Saint Pierre

Menus de l'école élémentaire



Menus de printemps

Menus du 4 au 8 avril 2022

Semaine 14	Lundi 4-avr.	Mardi 5-avr.	Mercredi 6-avr.	Jeudi 7-avr.	Vendredi - repas de Pâques 8-avr.
	Saucisson sec et beurre Céleri et pommes râpés	Champignons pieds coupés sauce au fromage blanc Salade de pâtes indienne		Céleri bulgare Oeuf mayonnaise au curry	Nid de Pâques (carottes râpées, salade, billes mozzarella) Pâté de Pâques
	Nuggets de volaille Fondue de poireaux	Hachis parmentier maison Salade verte		Tortellinis ricotta épinards sauce tomate -	Poisson du marché Riz
	Tomme	Cantal AOP		Emmental râpé	Fromage
	Kiwi Bio Panna cotta au coulis	Compote maison Roulé pâte à tartiner		Crème aux oeufs aux spéculoos maison Fruit de saison	Gâteau au chocolat de Pâques maison Yaourt fermier local

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

repas à thème

Elaboré sur place / maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n°2

