



Saint Pierre

Menus de l'école élémentaire



Menus d'hiver

	Lundi 21-févr.	Mardi 22-févr.	Mercredi 23-févr.	Jeudi 24-févr.	Vendredi 25-févr.
Semaine 08 Menus du 21 au 25 février 2022	Pâté de campagne Salade fromagère	Duo de carottes et chou blanc locaux vinaigrette Salade de lentilles		Céleri rémoulade local Salade de maïs	Salade de riz arlequin Oeuf mayonnaise
	Filet de lieu MSC sauce ciboulette Petits pois et carottes	Sauté de boeuf à l'estragon Pommes vapeur locales		Bolognaise de légumes Coquillettes Bio	Mijoté de dinde label rouge à l'estragon Carottes Bio locales braisées
	Gouda Bio Kiwi Bio	Saint Paulin Cake aux fruits maison		Saint Nectaire AOP Yaourt local	Mimolette Flan nappé caramel
	Liégeois vanille	Fruit de saison		Chou chantilly	Cocktail de fruits au sirop
	Lundi 28-févr.	Mardi gras 1-mars	Mercredi 2-mars	Jeudi 3-mars	Vendredi 4-mars
Semaine 09 Menus du 28 février au 4 mars 2022	Salade verte Bio aux croûtons Saucisson à l'ail	Pain de poisson MSC sauce aurore Carottes râpées		Rondelles de radis vinaigrette à la carotte Bio Oeuf mayonnaise	Pizza du chef Salade de pommes de terre
	Couscous végétarien Semoule Bio	Rôti de veau sauce forestière Brocolis Bio		Steak haché grillé Frites	Poisson du marché Boulgour Bio
	Emmental	Tomme noire IGP		Tartare nature	Fromage blanc sucré
	Petits suisses aux fruits Fruit de saison Bio	Beignet de mardi gras Fruit de saison		Fruit de saison Bio Cake fondant aux agrumes maison	Pomme label HVE Baba aux fruits

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef

Plan alimentaire n°2 et 3

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.

