



Saint Pierre

Menus de l'école maternelle



Menus d'hiver

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

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

repas à thème **Elaboré sur place / maison / du chef**

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.

Plan alimentaire n°2 et 3
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

