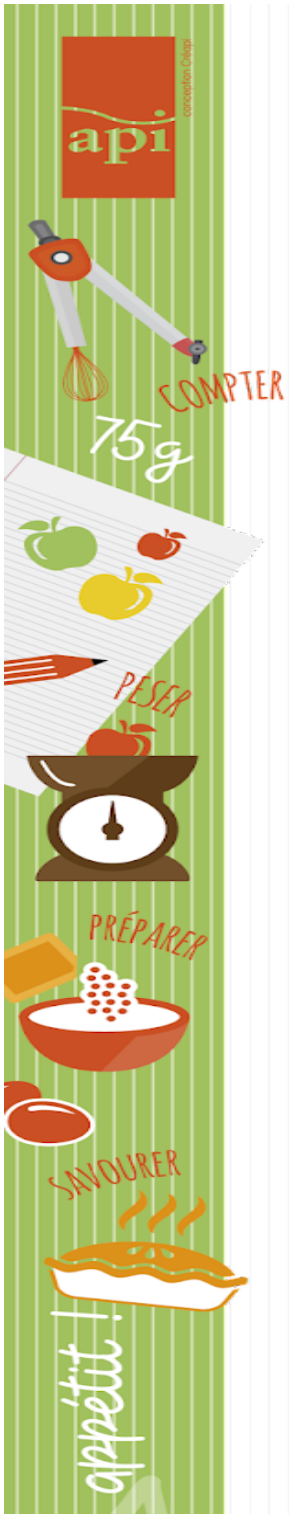


Ecole Sainte Pierre
Période Mars - Avril 2024

Produit Local

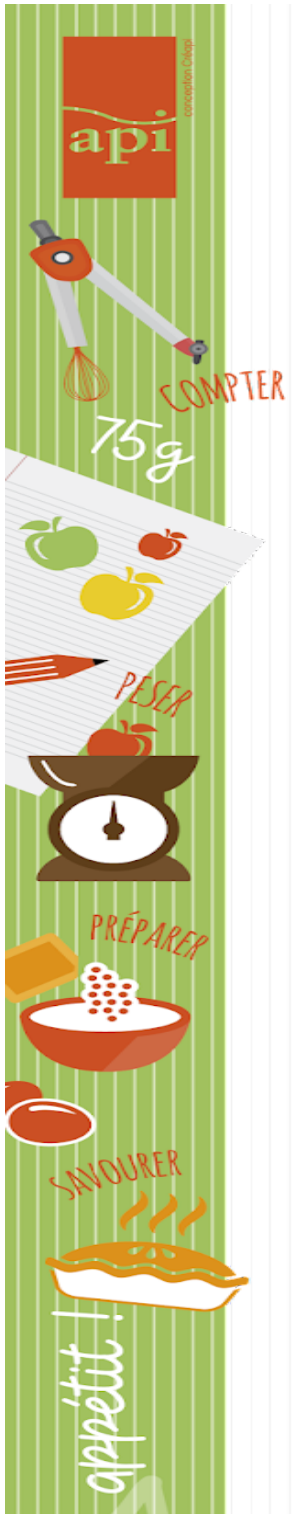
Pêche durable

Repas végétarien

REPAS A THEME INDIEN

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Saint Rosine	Saint Justine	Saint Mathilde	Saint Louise
FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	SALADE INDIENNE POIS CHICHE ET OIGNON ROUGE ET AGRUME	VELOUTE DE POTIRON
POULET ROTI AUX HERBES SAUCE BARBECUE	COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ÉCHALOTE	SAUTE DE POULET AU CURRY	BOULETTES TOMATES BASILIC
FILET DE HOKI MSC A L'ANETH	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	FILET DE COLIN MSC AU CURRY	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ
POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE	RIZ CRÉOLE SAUCE CURRY	PÂTES	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX
POMMES DE TERRE SAUTÉES	CAROTTES LOCALES	POELEE INDIENNE	SEMOULE
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DU CHEF	GATEAU INDIEN AUX EPICES	FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Sainte Pierre
Période Mars - Avril 2024

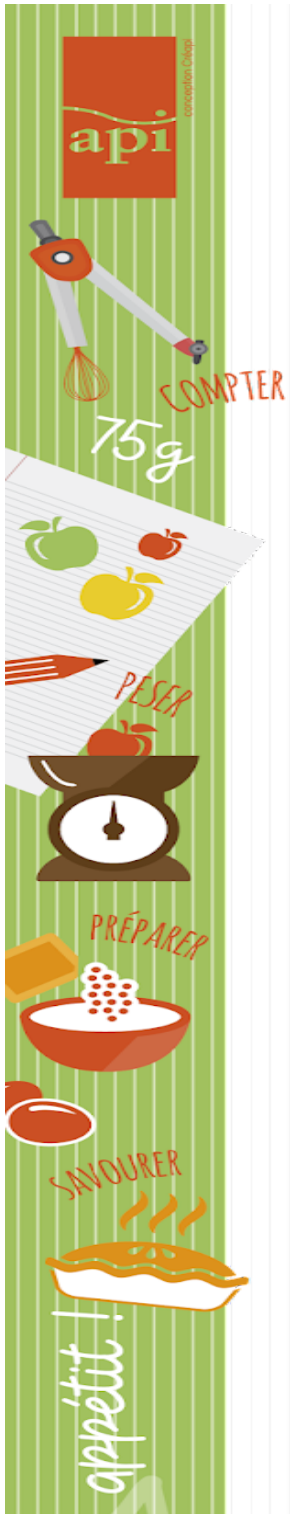
Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Saint Cyrille	Saint Joseph	Saint Clémence	Saint Léa
SALADE DE TORSADES AU SURIMI	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE	SOUPE IRLANDAISE	CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	SAUTE DE POULET AUX PRUNEAU	MAC AND CHEESE AU CHEDDAR	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ	BOULETTE D'AGNEAU FAÇON IRISH STEW	OMELETTE AUX HERBES
RIZ	LEGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	FONDUE D'EPINARDS
NAVETS BRAISÉS LOCAUX	SEMOULE BIO	CAROTTES LOCALES	PÂTES
	FROMAGE BIO		FROMAGE BIO
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Sainte Pierre
Période Mars - Avril 2024

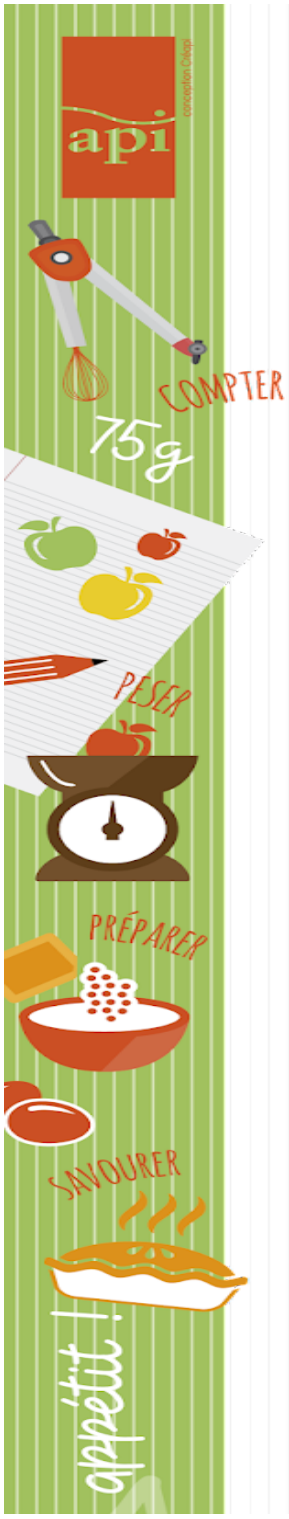
Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Saint Annonciation	Saint Larissa	Saint Gontran	Saint Gwladys
HARICOTS BEURRE PERSIL VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	FRIAND AU FROMAGE	**CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE**	VELOUTE DE TOMATES VERMICELLE
MERGUEZ	CHILI SIN CARNE	CORDON BLEU	**POISSON MSC MEUNIÈRE**
NUGGETS DE POISSON	CHILI CON CARNE	**MARMITE DU PÊCHEUR MSC**	RÔTI DE DINDE
SEMOULE	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	PETITS POIS CAROTTES	FRITES
PIPERADE	RIZ BASMATI	BOULGOUR	SALADE VERTE
	FROMAGE BIO		FROMAGE
VELOUTÉ DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS DU CHEF	YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Sainte Pierre
Période Mars - Avril 2024

Produit Local

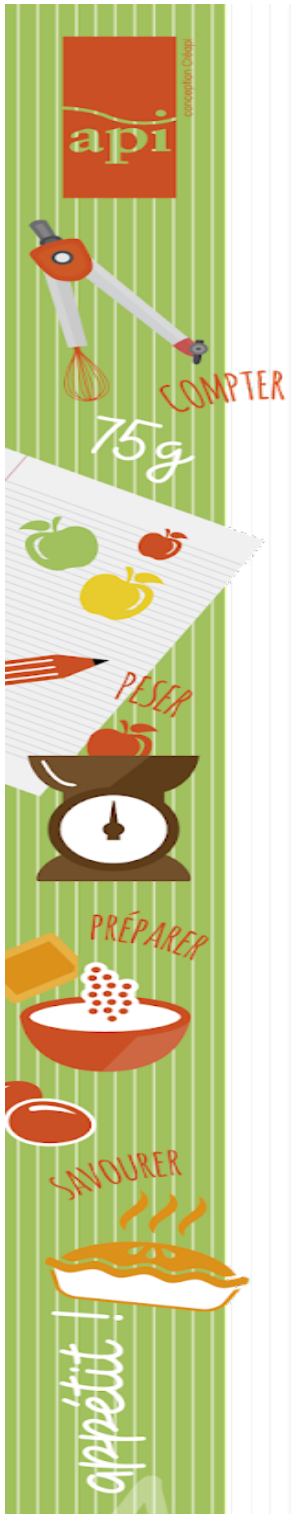
Pêche durable

Repas végétarien

REPAS A THEME "PÂQUES"

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Saint Hugues	Saint Sandrine	Saint Isidore	Saint Irène
LUNDI DE PÂQUES	CRÊPE FROMAGE	OEUF MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE POULET FAÇON MARENGO	**FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON**	**PARMENTIER DE COLIN MSC**
	COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ÉCHALOTE	BOULE D' AGNEAU	EMINCE DE DINDE À LA FORESTIERE
	TORTIS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
	BRUNOISE DE LÉGUMES	FLAGEOLETS	COQUILLETTES
			FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	**TARTE CHOCOLAT DE PÂQUES**	YAOURT NATURE SUCRÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Sainte Pierre
Période Mars - Avril 2024

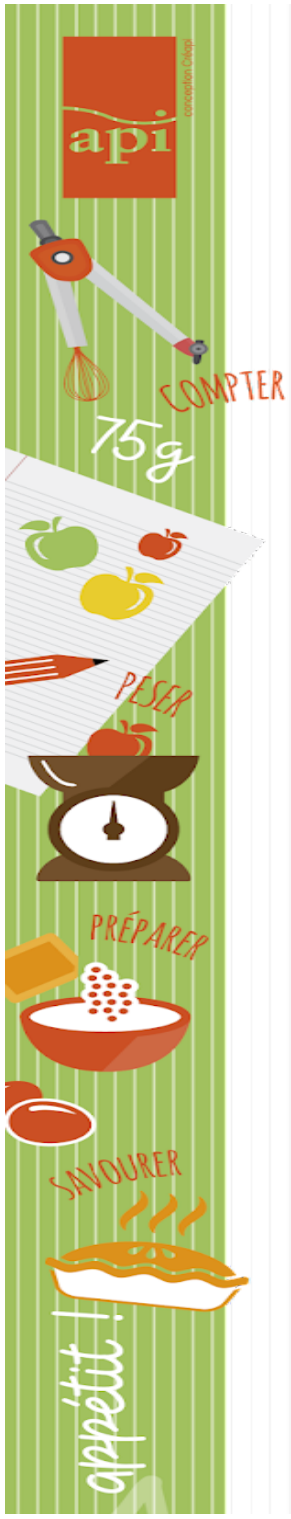
Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Saint Julie	Saint Gauthier	Saint Stanislas	Saint Jules
DUO DE CRUDITÉS	MORTADELLE ET CONDIMENTS	SALADE DE MAIS ET RADIS	CÉLERI BIO RÂPÉ SAUCE COCKTAIL
PAVÉ FROMAGER	NORMANDIN DE VEAU	FISH BURGER	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE	FILET DE HOKI MSC AUX EPICES	HAMBURGER	CORDON BLEU DE DINDE
PÂTES	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	FRITES	GRATIN DE CHOU FLEU ET BROCOLIS
PETITS POIS AU JUS	SEMOULE	SALADE VERTE	RIZ CREOLE
	FROMAGE		FROMAGE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU CITRON DU CHEF	LIÉGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Sainte Pierre
Période Mars - Avril 2024

Repas végétarien

Produit Local

Pêche durable

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Saint Paterne	Saint Benoît	Saint Parfait	Saint Emma
TARTE AU FROMAGE	SALADE VERTE ET CROUTON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	**SURIMI MSC MAYONNAISE**
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MIEL ET MOUTARDE	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CHORIZO	SAUCE FROMAGÈRE	**FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON**
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	**BEIGNET DE POISSON BLANC MSC**	SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME	SAUCISSE DE STRASBOURG
CAROTTES LOCALES BRAISEES	ÉPINARDS FONDANTS	TORTIS	FRITES
BLE	RIZ CRÉOLE	**POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX ET BIO**	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE
	FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DU CHEF	COOKIE DU CHEF	**FRUIT DE SAISON BIO**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.