



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2024

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Saint Ingrid	Saint Grégoire	Saint Raïssa	Saint Bertrand
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND FROMAGE	COLESLAW (CAROTTES BIO RÂPÉES) 	MACÉDOINE DE LÉGUMES
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	BURGER	OMELETTE AU FROMAGE 
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 		FISHBURGER	
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CRÉOLE	FRITES	TOMATE PROVENÇALE
PÂTES	AUX PETITS LÉGUMES BIO 	SALADE VERTE	BOULGOUR
	CAMEMBERT BIO 		CHANTENEIGE BIO 
YAOURT AROMATISÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CARROT CAKE (CAROTTE LOCALES) 	FRUIT DE SAISON DONT BANANE BIO 



Ecole Saint Pierre Période Septembre Octobre 2024

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Saint Alain SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	Saint Inès PASTÈQUE	Saint Apollinaire CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES	Saint Aimé CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX OLIVES	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE	LASAGNE VÉGÉTARIENNE	COLOMBO DE POISSON MSC
GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE	DAHL DE LENTILLES CORAILS		
POMMES DE TERRE PARISIENNE BIO	COURGETTES BIO BRAISÉES	SALADE VERTE	PIPERADE
BROCOLIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF		SEMOULE
	BRIE		GOUDA
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON DONT PÊCHE	BROWNIE	COMPOTE DE POMMES BIO



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2024

Produit Local 
Pêche durable 

Repas végétarien 



Repas à thème "Angleterre"

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Saint Edith	Saint Renaud	Saint Emilie	Saint Davy
MELON	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	COLESLAW (CAROTTES BIO (RÂPÉES)) 	CONCOMBRES BIO A LA BULGARE 
PAVÉ FROMAGER 	SAUTÉ DE DINDE LOCAL AU JUS  PAËLLA AU COLIN MSC ET FRUITS DE MER 	BEEF STEEW (BOEUF LOCAL)  FISH AND CHIPS DE COLIN MSC 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 
POMMES DE TERRE PARISIENNE BIO 	PETITS POIS CAROTTES	FRITES	FONDUE DE POIREAUX
CHOU FLEUR BIO 	RIZ	SALADE VERTE	PÂTES
	MIMOLETTE		CAMEMBERT BIO 
YAOURT BIO À LA VANILLE 	FRUIT DE SAISON DONT POMME HVE 	PUDDING AU CAMEL	FRUIT DE SAISON DONT RAISIN 



Ecole Saint Pierre Période Septembre Octobre 2024

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Saint Constant	Saint Thèle	Saint Damien	Saint Vincent
ROSETTE ET CORNICHONS	CHOU ROUGE AUX POMMES HVE	GASPACHO FRAIS	RADIS ROSE ET BEURRE
BOULETTES SOJA TOMATES BASILIC	JAMBON BLANC LOCAL MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL GALETTE PANÉE POIS LÉGUMES	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON
POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX SEMOULE SAUCE TOMATE	POTIMARRON RÔTI POTATOES	RIZ PILAF BROCOLIS BIO AUX OIGNONS	TORTIS HARICOTS VERTS À L'AIL
YAOURT LOCAL	FOURNOLS FRUIT DE SAISON DONT PRUNE	COOKIE MAISON	EMMENTAL LIÉGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre Période Septembre Octobre 2024

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Saint Jérôme	Saint Thérèse	Saint Gérard	Saint Capucin
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ	CONCOMBRES BIO CIBOULETTE	FRIAND AU FROMAGE
PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE CURRY	QUICHE FROMAGE DU CHEF	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ
CALAMAR À LA ROMAINE	POISSON MSC FAÇON MEUNIÈRE		
PETITS POIS AUX OIGNONS	COQUILLETES	SALADE VERTE	CAROTTES BIO BRAISÉES
POMMES DE TERRE PARISIENNE BIO	NAVETS		ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES
	SAINT PAULIN		TOMME DE SAVOIE
YAOURT AROMATISÉ BIO	FRUIT DE SAISON DONT BANANE BIO	CLAFOUTIS AUX POIRES	FRUIT DE SAISON DONT POMME HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2024

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable



REPAS FLANDRES

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Saint Serge	Saint Pélagie	Saint Ghislain	Saint Firmin
DUO DE CHOU	SALADE DE PERLES AU SURIMI	SALADE D'ENDIVES LOCALES	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE
BOULETTES TOMATE BASILIC	NORMANDIN DE VEAU	SAUTE DE POULET LOCAL AU MAROILLE	CARBONARA DE POISSON MSC
	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	WATERZOÏ DE POISSON	
LEGUMES COUSCOUS	COURGETTES BIO BRAISÉES	FRITES FRAICHE DU NORD	PENNE
SEMOULE	FRITES	SALADE VERTE	AUX PETITS LÉGUMES BIO
	CAMEMBERT BIO		CHANTENEIGE BIO
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON DONT NECTARINE	GATEAU AU SPECULOOS DU NORD	FRUIT DE SAISON DONT BANANE BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre Période Septembre Octobre 2024

Journée du goût

Repas végétarien 

Produit Local 

Pêche durable 

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Saint Juste	Saint Thérèse	Saint Baudoin	Saint Luc
FRIAND VIANDE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX ET BIO  	SALADE VERTE ET AUX CROÛTONS
MIJOTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE 	SAUCISSE FUMÉE	BAGEL AUX SAVEURS DU SUD 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 	NUGGETS DE BLÉ 		
RIZ	FONDUE DE POIREAUX	FRITES	HARICOTS VERTS
POELEE DE LEGUMES BIO	TORTIS	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE PARISIENNE BIO 
	SAINT NECTAIRE		CANTAL
YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON LOCAL 	GATEAU CAROTTES LOCALES ET PÉPITES DE CHOCOLAT 	FRUIT DE SAISON LOCAL 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.