



Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025



REPAS DE PÂQUES

lundi 21 avril Saint Anselme	mardi 22 avril Saint Alexandre	jeudi 24 avril Saint Fidel	vendredi 25 avril Saint Marc
<b>FÉRIÉ</b>	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
	PANÉ MOELLEUX FROMAGER 	BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE CURRY	<b>FILET DE COLIN MSC</b> <b>SAUCE CIBOULETTE</b> 
		BOULETTE TOMATE BASILIC SOJA 	
	BRUNOISE DE LÉGUMES	PÂTES	SALADE VERTE
	RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS	<b>ÉCRASÉ DE POMMES DE</b> <b>TERRE LOCALES DU CHEF</b> 
	FROMAGE		FROMAGE
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON DONT POMMES	NID DE PÂQUES DU CHEF	<b>BANANE BIO AU</b> <b>CHOCOLAT</b> 	

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025

lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Saint Chanel	Saint Catherine	Saint Fête du Travail	Saint Boris
<b>CHOU BLANC LOCAL AU CURRY</b> 	SALADE DE POIS CHICHES À L'ORIENTALE	<b>FÉRIÉ</b>	SALADE VERTE ET SES CROÛTONS
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	JAMBON BRAISÉ		<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE</b> 
<b>FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON</b> 	OMELETTE AU FROMAGE 		
LÉGUMES DU POT	FRITES		
RIZ	TOMATE PROVENÇALE		
	FROMAGE		
YAOURT AROMATISÉ	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON DONT POMMES		

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025

lundi 05 mai Saint Judith	mardi 06 mai Saint Prudence	jeudi 08 mai Saint Victoire 1945	vendredi 09 mai Saint Pacôme
SALADE DE PÂTES	SALADE MEXICAINE	<b>FÉRIÉ</b>	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
QUICHE AU FROMAGE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE À L'ÉCHALOTE 		MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC 
SALADE VERTE	CHOUX DE BRUXELLES		PENNE
POMMES DE TERRE LOCALES 	COEUR DE BLÉ		POÊLÉE MÉRIDIIONALE DU CHEF 
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT LOCAL 	ASSORTIMENT E FRUITS DE SAISON		CRÈME CAMEL

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025

lundi 12 mai Saint Achille	mardi 13 mai Saint Rolande	jeudi 15 mai Saint Denise	vendredi 16 mai Saint Honoré
CÉLERI À LA MIMOLETTE	SALADE DE LENTILLES	TABOULE	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX HERBES</b> 
BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC SAUCE NAPOLITAINE 	ÉMINCÉS DE DINDE AU PAPRIKA	LASAGNES	<b>FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE</b> 
	NUGGETS DE BLÉ 	LASAGNE AUX LEGUMES 	
SALSIFIS	POMMES DE TERRE SAUTEES	SALADE VERTE	RATATOUILLE
BOULGOUR	PETITS POIS AU JUS	-	COEUR DE BLÉ
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT NATURE SUCRÉ	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	<b>COOKIE DU CHEF</b> 	LIEGEOIS CHOCOLAT

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025



JOURNÉE MONDIALE DES ABEILLES

Repas à thème "Les Indes"

lundi 19 mai Saint Yves	mardi 20 mai Saint Bernardin	jeudi 22 mai Saint Emile	vendredi 23 mai Saint Didier
MELON JAUNE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE INDIENNE	SALADE DE PÂTES
SAUCE FROMAGÈRE 	EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE ET AU MIEL	SAUTÉ DE VOLAILLE TIKKA MASSALA	FILET DE LIEU MSC À LA NAPOLITAINE 
	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	CURRY DE COLIN MSC À L'INDIENNE 	
COQUILLETES	CAROTTES LOCALES ET RÔTIS AU MIEL 	RIZ	POÊLÉE DE LÉGUMES
-	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 	PIPERADE	SEMOULE
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT AROMATISÉ	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GÂTEAU DE CAROTTES À L'INDIENNE	BANANE BIO AU CARMEL 

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Saint Bérenger	Saint Augustin	Saint Ursule	Saint Jeanne
CÉLERI RÉMOULADE	CONCOMBRES À LA GRECQUE	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
JAMBON RÔTI	SAUTE DE POULET AU PAIN D'ÉPICE		
POISSON PANÉ DE COLIN MSC 	FILET DE MERLU MSC A L'OSEILLE 		
TOMATE PROVENCALE	FRITES		
LENTILLES	SALADE VERTE		
	FROMAGE		
YAOURT NATURE SUCRÉ	LIEGEOIS VANILLE		

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025

lundi 02 juin Saint Blandine	mardi 03 juin Saint Kévin	jeudi 05 juin Saint Boniface	vendredi 06 juin Saint Claude
PIZZA FROMAGE	PASTÈQUE	<b>CAROTTES LOCALES RÂPÉES</b> 	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
<b>ÉMINCÉ DE POULET LOCAL SAUCE CRÈME</b> 	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS 	QUICHE LORRAINE	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON</b> 
<b>FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE</b> 		QUICHE AU FROMAGE 	
ÉPINARDS À LA CRÈME	<b>POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES</b> 	SALADE VERTE	POÊLÉE D'AUBERGINES DU CHEF 
COEUR DE BLE	TOMATE ROTIE	-	SEMOULE
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT VANILLE	FRUIT DE SAISON	ROCHER COCO DU CHEF 	FLAN NAPPÉ CARAMEL 

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025

lundi 09 juin Saint Diane	mardi 10 juin Saint Landry	jeudi 12 juin Saint Guy	vendredi 13 juin Saint Antoine
<b>FÉRIÉ</b>	SALADE COMPOSÉE	GASPACHO À LA TOMATE	CELERI REMOULADE
	BOULETTES AU VEAU SAUCE TOMATE	DAHL DE LENTILLES 	FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE 
	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE		
	COURGETTES BRAISEES	RIZ	RATATOUILLE
	PÂTES	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	POMMES DE TERRE GRENAILLES
	FROMAGE		FROMAGE
	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	ROULÉ DE CONFITURE A LA FRAISE	YAOURT AROMATISÉ

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025



Fête de la musique

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Saint Jean-François	Saint Hervé	Saint Romuald	Saint Silvère
SALADE HARICOTS VERTS	SALADE COMPOSÉE	PASTÈQUE	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS
CUISSE DE POULET	CHILI SIN CARNÉ 	JAMBON BLANC	TARTE À LA TOMATE 
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 		FILET DE COLIN MSC FROID ET SAUCE TARTARE 	
BROCOLI	RIZ	SALADE DE PÂTES	PIPERADE
COQUILLETES	POÊLÉE DE LÉGUMES	CRUDITÉS	SEMOULE
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT LOCAL 	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GLACE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Saint Audrey	Saint Jean-Baptiste	Saint Anthelme	Saint Fernand
CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	SALADE DE PERLES	BETTERAVES SAUCE BULGARE	TOMATES VINAIGRETTE
CURRY DE POIS CHICHES 	SAUTE DINDE SAUCE MAROILLES  FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES FRAICHES 	ESCALOPE VIENNOISE  GALETTE VÉGÉTARIENNE 	WATERZOÏ DE COLIN MSC 
TORTIS	FRITES	PETITS POIS AUX OIGNONS	POMMES DE TERRE LOCALES 
AUBERGINES GRILLÉES	SALADE VERTE	COEUR DE BLÉ	JARDINIÈRE DE LÉGUMES
	FROMAGE		FROMAGE
MOUSSE CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	BROWNIE DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Mai-Juillet 2025

lundi 30 juin Saint Martial	mardi 01 juillet Saint Thierry	jeudi 03 juillet Saint Thomas	vendredi 04 juillet Saint Elisabeth
SALADE DE PENNE ET THON	<b>CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON</b> 	TOMATES MOZZARELLA VINAIGRE BALSAMIQUE	<b>REPAS DU CHEF</b>
BROCHETTE DE DINDE ORIENTALE	OMELETTE DU CHEF 	CHEESE BURGER	
<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE</b> 		<b>FISHBURGER AU COLIN MSC</b> 	
<b>BROCOLI LOCAL AUX OIGNONS</b> 	PÂTES	FRITES	
<b>SEMOULE BIO</b> 	PETITS LÉGUMES	SALADE VERTE	
	FROMAGE		
YAOURT AROMATISÉ	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GLACE	

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 