



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2025



lundi 01 septembre Saint Gilles	mardi 02 septembre Saint Ingrid	jeudi 04 septembre Saint Rosalie	vendredi 05 septembre Saint Raïssa
OEUF DUR MAYONNAISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	FRIAND FROMAGE	MELON JAUNE
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	POULET LOCAL RÔTI 	CHILI SIN CARNE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ANETH 		
PETITS POIS AUX OIGNONS	FRITES	RIZ CRÉOLE	RATATOUILLE DU CHEF AUX LÉGUMES 
PÂTES	MÉLANGE DE SALADES	AUX PETITS LÉGUMES	BOULGOUR
	FROMAGE		FROMAGE
CRÈME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU SPÉCULOOS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

api

C'est la rentrée!



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2025

lundi 08 septembre Saint Nativité N.-D.	mardi 09 septembre Saint Alain	jeudi 11 septembre Saint Adelphe	vendredi 12 septembre Saint Apollinaire
SALADE HARICOTS BEURRE	PASTÈQUE	ENDIVES LOCALES 	QUICHE AU FROMAGE
SAUTÉ DE DINDE AUX POMMES	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS) 	EMINCÉ DE PORC AU JUS	COLOMBO DE POISSON MSC 
GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE 		DAHL DE LENTILLES CORAILS 	
POMMES DE TERRE GRENAILLE	BROCOLIS AUX OIGNONS	COURGETTES BRAISÉES	PIPERADE
SALADE VERTE	TORTIS	RIZ PILAF	SEMOULE
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

api

C'est la rentrée!



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2025



REPAS À THÈME BRÉSIL

lundi 15 septembre Saint Roland	mardi 16 septembre Saint Edith	jeudi 18 septembre Saint Nadège	vendredi 19 septembre Saint Emilie
SALADE VINAIGRETTE	MELON	PAO DE QUEIJO (BEIGNET PARMESAN)	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
GALETTE MEXICAINE 	POULET RÔTI MARINÉ CASSOLETTE DE POISSON MSC 	FEIJOADA (SAUTÉ DE BOEUF) FILET DE DE COLIN MSC 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 
POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA 	PETITS POIS CAROTTES	FRITES	FONDUE DE POIREAUX
CHOUX FLEUR GRATINÉS	COEUR DE BLÉ	SALADE VERTE	PÂTES
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	QUINDIM (FLAN) DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

api

C'est la rentrée!



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2025

lundi 22 septembre Saint Candide	mardi 23 septembre Saint Constant	jeudi 25 septembre Saint Hermann	vendredi 26 septembre Saint Damien
PASTÈQUE	ROSETTE ET CORNICHONS	GASPACHO FRAIS	VELOUTÉ DE PANAIS
FALAFEL 	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	NORMANDIN AU VEAU	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON 
POÊLÉE DE LÉGUMES MÉRIDIONALE	OMELETTE AU FROMAGE 	BRANDADE DE COLIN MSC DU CHEF (POMMES DE TERRE LOCALES) 	
SEMOULE SAUCE TOMATE	RIZ PILAF	MÉLANGE DE SALADES	TORTIS
	LÉGUMES BLANQUETTES	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS À L'AIL
	FROMAGE		FROMAGE
FROMAGE BLANC CASSONADE	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART DU CHEF 	LIÉGEOIS VANILLE

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

C'est la rentrée!



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2025



lundi 29 septembre Saint Michel	mardi 30 septembre Saint Jérôme	jeudi 02 octobre Saint Léger	vendredi 03 octobre Saint Gérard
CHOU BLANC AUX POMMES VINAIGRETTE	TABOULÉ	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE PIÉMONTAISE (POMMES DE TERRE LOCALES) 
PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ 
CALAMAR À LA ROMAINE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 	QUICHE AU FROMAGE 	
PETITS POIS AUX OIGNONS	COQUILLETES	SALADE VERTE	CAROTTES BRAISÉES
GRATIN DE POMME DE TERRE (POMMES DE TERRE LOCALES) 	NAVETS	COEUR DE BLÉ	MÉLANGE DE CÉRÉALES
	FROMAGE		FROMAGE
FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

C'est la rentrée!



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2025

api

MENU ROSE

lundi 06 octobre Saint Bruno	mardi 07 octobre Saint Serge	jeudi 09 octobre Saint Denis	vendredi 10 octobre Saint Ghislain
LENTILLES VINAIGRETTE	RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE POIS CHICHES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
TAJINE MERGUEZ	POULET AU CITRON	CHILI SIN CARNE (ÉGRÉNÉ DE POIS) 	CARBONARA DE POISSON MSC 
BOULETTES FAÇON THAÏ 	OMELETTE GARNIE 		
LEGUMES TAJINE	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	RIZ	PENNE
SEMOULE	FRITES	LÉGUMES CHILI	AUX PETITS LÉGUMES
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT LOCAL	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	GATEAU À L'ANANAS DU CHEF 	LIÉGEOIS VANILLE 

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2025

RENCONTRES DU GOÛT

lundi 13 octobre Saint Géraud	mardi 14 octobre Saint Juste	jeudi 16 octobre Saint Edwige	vendredi 17 octobre Saint Baudoin
FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	POTAGE PANAIS, CRÈME FOUETTÉE, CIBOULETTE ET NOISSETTES TORRÉFIÉES	SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES
AIGUILLETES DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE 	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE	LASAGNES CHÈVRE RICOTTA ET ÉPINARDS 	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 	NUGGETS DE BLÉ 		
SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	HARICOTS VERTS
POELEE DE LEGUMES	TORTIS	SALADE VERTE	COEUR DE BLÉ
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	BROWNIE AU SIROP D'ÉRABLE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON 

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.