



Ecole Saint Pierre
Novembre - Décembre 2025



lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
Saint Hubert BETTERAVES VINAIGRETTE	Saint Charles CHOU ROUGE LOCAL	Saint Bertille ENDIVES LOCALES AUX POMMES LOCALES	Saint Carine VELOUTE DUBARRY
CARBONARA MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC	PANÉ FROMAGER	MIJOTE DE DINDE SAUCE PROVENÇALE FALAFEL	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
TORSADES HARICOTS VERTS BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES PETITS POIS	CAROTTES LOCALES BRAISÉES SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME COEUR DE BLÉ
	FROMAGE		FROMAGE BIO
FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON	CAKE À LA NOIX DE COCO DU CHEF	LIÉGEOIS VANILLE

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local





Ecole Saint Pierre
Novembre - Décembre 2025



lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Saint Léon CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	Saint Armistice 1918	Saint Brice VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL 	Saint Sidoine CÉLERİ RÉMOULADE
BOULETTES VÉGÉTALES FAÇON THAÏ 		SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA GALETTE MEXICaine 	DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE 
POMMES RISSOLÉES SALADE VERTE		PIPERADE SEMOULE SAUCE TOMATE	BROCOLIS RIZ CRÉOLE
			FROMAGE BIO 
YAOURT LOCAL 		CAKE CHOCOLAT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local





Ecole Saint Pierre
Novembre - Décembre 2025



REPAS A THEME MEXICAIN

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Saint Elisabeth RADIS ROSE AU BEURRE	Saint Aude COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE	Saint Edmond SALADE MEXICAINE HARICOT ROUGE	Saint Prés. Marie VELOUTÉ AUX LÉGUMES VERTS BIO 
CORDON BLEU FILET DE LIEU MSC SAUCE 	SAUTÉ DE DINDE SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA 	CHILI SIN CARN 	MERLU MSC FAÇON MEUNIÈRE 
POMMES DE TERRE GRENAILLES SALADE VERTE	PÂTES SAUCE TOMATE PETITS POIS AU JUS	RIZ CHOUX FLEUR	PANAIS RÔTI POMMES DE TERRE LOCALES 
	FROMAGE BIO 		FROMAGE
YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	CAKE MEXICAIN	MOUSSE CHOCOLAT

Repas végétarien 

Pêche durable 

Produit Local 



Ecole Saint Pierre
Novembre - Décembre 2025



Thanksgiving			
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Saint Flora ENDIVES AUX DÈS DE MIMOLETTE	Saint Catherine POMELOS	Saint Séverin OEUF MIMOSA	Saint Jacq. De la M. POTAGE TOMATES VERMICELLES
BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉE DE POIS BIO)  	NUGGETS DE VOLAILLE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CRÈME 
JAMBON BRAISÉ	NUGGETS DE BLE 	FILET DE COLIN MSC 	
CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	HARICOTS VERTS BIO 	DUO D'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	COEUR DE BLÉ
PENNE	RIZ	ET PATATE DOUCE	FONDUE DE POIREAUX BIO 
	FROMAGE		FROMAGE BIO 
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	GATEAU FACON BROWNIE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local





Ecole Saint Pierre
Novembre - Décembre 2025

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
Saint Florence CHAMPIGNONS À LA CRÈME POULET LOCAL AUX HERBES DE PROVENCE OMELETTE À LA CIBOULETTE	Saint Viviane COLESLAW PURPLE ÉMINCÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	Saint Barbara CELERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY LASAGNES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO) SALADE VERTE	Saint Gérald MINI PIZZA FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ RIZ ACHARD DE LÉGUMES
			FROMAGE
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU ROULÉ DU CHEF À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

Pêche durable

Produit Local



Ecole Saint Pierre
Novembre - Décembre 2025

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Saint Concepcion POTAGE AUX LEGUMES BIO	Saint Pierre CÉLERI LOCAL AU CURRY	Saint Daniel SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	Saint Jean CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES LOCALES
TARTIFLETTE 	POULET RÔTI AU JUS 	CURRY DE LÉGUMES 	POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE
WATERZOÏ DE COLIN MSC	SAUCE FROMAGÈRE 		
POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	COQUILLETTES 	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	POTIMARRON LOCAL RÔTI
SALADE VERTE	BROCOLIS BIO	RIZ	FRITES
	FROMAGE BIO		FROMAGE
YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON	CARROT CAKE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local





REPAS DE NOËL

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Saint Ninon SALADE VERTE FROMAGÈRE	Saint Alice CRÊPE AU FROMAGE	Saint Gatien PÂTÉ EN CROÛTE	Saint Urbain SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL
BOULETTES FAÇON THAÏ	SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	SAUTÉ DE PINTADE AUX POMMES BOUCHÉE DE LA MER	FILET DE MERLU MSC SAUCE ANETH
SEMOULE RATATOUILLE HIVERNALE	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	POMMES NOISETTES POÊLÉE FESTIVE DE LÉGUMES	FONDUE DE POIREAUX BIO
	FROMAGE		BOULGOUR FROMAGE BIO
YAOURT AROMATISÉ	BANANE BIO COULIS CARAMEL	BUCHE DE NOËL DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

Pêche durable

Produit Local