













Ecole Saint Pierre
Novembre - Décembre 2025



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










Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre

Novembre - Décembre 2025



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

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






Ecole Saint Pierre

Novembre - Décembre 2025



REPAS A THEME MEXICAIN

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

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local

















Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre
 Novembre - Décembre 2025












Thanksgiving			
lundi 24 novembre Saint Flora	mardi 25 novembre Saint Catherine	jeudi 27 novembre Saint Séverin	vendredi 28 novembre Saint Jacq. De la M.
ENDIVES AUX DÈS DE MIMOLETTE	POMELOS	OEUF MIMOSA	POTAGE TOMATES VERMICELLES
BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ 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 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre
Novembre - Décembre 2025

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

Repas végétarien 















Pêche durable 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre
Novembre - Décembre 2025

lundi 08 décembre Saint Conception	mardi 09 décembre Saint Pierre	jeudi 11 décembre Saint Daniel	vendredi 12 décembre Saint Jean
POTAGE AUX LEGUMES BIO 	CÉLERI LOCAL AU CURRY 	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE 	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 	COQUILLETES	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



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



REPAS DE NOËL

lundi 15 décembre Saint Ninon	mardi 16 décembre Saint Alice	jeudi 18 décembre Saint Gatien	vendredi 19 décembre Saint Urbain
SALADE VERTE FROMAGÈRE	CRÊPE AU FROMAGE	PÂTÉ EN CROÛTE	SALADE DE COQUILLETES 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	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY 	POMMES NOISETTES	FONDUE DE POIREAUX BIO 
RATATOUILLE HIVERNALE	PENNE	POÊLÉE FESTIVE DE LÉGUMES	BOULGOUR
YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE		FROMAGE BIO 
	BANANE BIO COULIS CAMEL 	BUCHÉ DE NOËL DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.