












Ecole Saint Pierre  
Période Janvier - Février 2026



ÉPIPHANIE

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Saint Edouard	Saint Epiphanie	Saint Lucien	Saint Alice
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	VELOUTÉ DE POTIRON BIO 	ENDIVES LOCALES AUX POMMES 
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	OMELETTE À LA CIBOULETTE 	COLOMBO DE POULET	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GRAND-MÈRE
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	BROCOLIS	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 
RIZ	BUTTERNUT LOCAL RÔTI 	MACARONIS	COEUR DE BLÉ
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GALETTE DES ROIS	CRÈME DESSERT VANILLE

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Janvier - Février 2026



REPAS À THÈME ITALIE

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Saint Marguerite	Saint Yvette	Saint Rémi	Saint Marcel
SALADE DE CHOU BLANC RÉMOULADE	<b>POTAGE POIS CASSÉS BIO</b>	BRUSCHETTA	TABOULÉ DE CHOUX FLEUR
SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	MIJOTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	<b>LASAGNES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)</b>	<b>MARMITE DU PÊCHEUR MSC AUX PETITS LEGUMES</b>
POMMES RISSOLÉES	RIZ	SALADE VERTE	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>
<b>FONDUE DE POIREAUX BIO</b>	POÊLÉE DE LÉGUMES	-	PÂTES
	FROMAGE		FROMAGE
<b>YAOURT LOCAL</b>	<b>BANANE BIO</b>	TIRAMISU	SALADE DE FRUITS

Produits Bio

Pêche durable







Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Janvier - Février 2026

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Saint Marius	Saint Sébastien	Saint Vincent	Saint Alphonse
<b>BETTERAVES ROUGES BIOVINAIGRETTE</b> 	POTAGE CRÉCY	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	<b>ENDIVES LOCALES AUX RAISINS SECS</b> 
MERGUEZ	<b>BOLOGNAISE À L'ÉGRÉNÉ DE POIS BIO</b>  	SAUTE DE PORC À LA BOURGUIGNONE	<b>POISSON MSC PANÉ SAUCE TARTARE</b> 
RATATOUILLE HIVERNALE	BRUNOISE DE LÉGUMES	POÊLÉE DE LÉGUMES	PIPERADE
SEMOULE	TORTIS	<b>GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE LOCALES)</b> 	BLÉ
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT NATURE SUCRÉ	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 















Produits Labellisés 

Produit Local 

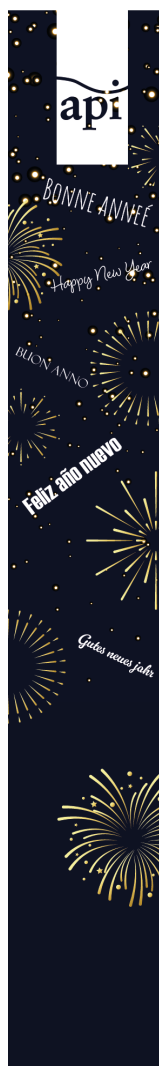
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Janvier - Février 2026

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Saint Paul	Saint Angèle	Saint Gildas	Saint Martine
<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b> 	<b>CHOU BLANC LOCAL, POMMES ET CUMIN</b> 	SALADE D'AVOCATS	MACÉDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
<b>DAHL DE LENTILLES BIO</b>  	NUGGETS DE POULET	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	<b>FILET DE COLIN MSC AU CITRON</b> 
RIZ	FRITES	POÊLÉE DE LÉGUMES	<b>ÉPINARDS BIO À LA CRÈME</b> 
<b>CAROTTES BIO À LA CRÈME</b> 	SALADE VERTE	<b>POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES</b> 	COUER DE BLÉ
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	<b>BANANE BIO</b> 	<b>QUATRE QUARTS DU CHEF</b> 	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
<b>Produits Bio</b> 	<b>Pêche durable</b> 	<b>Produits Labellisés</b> 	<b>Produit Local</b> 











Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Janvier - Février 2026



CHANDELEUR

lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Saint Présentation	Saint Blaise	Saint Agathe	Saint Gaston
CÉLERI RÉMOULADE	TABOULÉ AUX 3 CÉRÉALES	VELOUTÉ DE POTIMARRON LOCAL BIO 	COLESLAW PURPLE (CAROTTES LOCALES BIO) 
JAMBON BRAISÉ LABEL ROUGE AU MIEL 	CORDON BLEU	SAUCE FROMAGÈRE 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINE 
POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES 	CAROTTES LOCALES BIO) AUX OIGNONS 	TORTIS	RIZ
FONDUE D'ENDIVES LOCALES 	SEMOULE	SALADE VERTE	GRATIN DE BROCOLIS BIO 
	FROMAGE		FROMAGE
LIÉGEOIS VANILLE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	CRÊPE AU SUCRE DU CHEF 	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



NOLIVEL AN CHINOIS

lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Saint Apolline	Saint Arnaud	Saint Felix	Saint Béatrice
FEUILLETÉ FROMAGE	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE DÈS DE MIMOLETTE	SALADE DE CHOU VINAIGRE DE RIZ	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
BOULETTES THAI	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	SAUTÉ DE POULET AU CARMEL	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE TOMATE
PENNE	CAROTTES LOCALES FACON VICHY	RIZ CANTONNAIS	JULIENNE DE LÉGUMES DU CHEF
ÉPINARDS BIO	COEUR DE BLÉ	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT LOCAL	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GATEAU À LA NOIX DE COCO	ORANGE BIO

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.