



Ecole Saint Pierre Période 4

lundi 02 mars Saint Charles	mardi 03 mars Saint Guénolé	jeudi 05 mars Saint Olive	vendredi 06 mars Saint Colette
FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES ROUGES
CUISSE DE POULET AUX HERBES SAUCE BARBECUE	OMELETTE DU CHEF À LA CIBOULETTE  	NORMANDIN AU VEAU SAUCE AU POIVRE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ 
PETITS POIS CAROTTES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX 	FRITES	BRUNOISE DE LÉGUMES
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	TORTIS	SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE
	FROMAGE		FROMAGE
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	GÂTEAU YAOURT DU CHEF 	LIÉGEOIS VANILLE

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre Période 4

lundi 09 mars Saint Françoise	mardi 10 mars Saint Vivien	jeudi 12 mars Saint Justine	vendredi 13 mars Saint Rodrigue
CHOU BLANC LOCAL RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE 	SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS	BOUILLON DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ FAÇON NIÇOISE
PAUPIETTE AU VEAU	MARMITTE DU PÊCHEUR MSC 	POT AU FEU (BOEUF LOCAL) 	NUGGETS DE BLÉ 
PÂTES	FONDUE D'EPINARDS	POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR 	CHOU-FLEUR AU PAPRIKA
BROCOLIS GRATINÉS	RIZ AU CURRY ET LAIT DE COCO	LÉGUMES DU POT	SEMOULE
	FROMAGE		FROMAGE
ASSORTIMENT DE FRUTS DE SAISON	YAOURT LOCAL 	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF	ANANAS

Repas végétarien 
Pêche durable 
Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre Période 4

REPAS À THÈME FLANDRES

lundi 16 mars Saint Bénédicte	mardi 17 mars Saint Patrick	jeudi 19 mars Saint Joseph	vendredi 20 mars Saint Herbert
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE 	SALADE D'ENDIVE AU PAIN D'EPICE	OEUF DUR MAYONNAISE
CHILI SIN CARNE 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE 	FRICADELLE DU NORD	FILET DE COLIN MSC SAUCE ORIENTALE 
RIZ	CHOU-FLEUR LOCAL RÔTI AU PAPRIKA 	SALADE	LÉGUMES COUSCOUS PRINTANNIER
PIPERADE	BOULGOUR	FRITES MAISON	SEMOULE
	FROMAGE		FROMAGE
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SUCRE	GATEAU AU SPECULOOS	SALADE DE FRUITS

Repas végétarien



Produit Local



Pêche durable



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

C'EST

LE

printemps

Ecole Saint Pierre Période 4

lundi 23 mars Saint Victorien	mardi 24 mars Saint Catherine	jeudi 26 mars Saint Larissa	vendredi 27 mars Saint Rupert
SALADE VERTE AU SURIMI	SALADE D'ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE 	TOAST AU CHÈVRE	CÉLERI RÉMOULADE
ESCALOPE PANÉ VÉGÈ	POISSON MSC FAÇON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE 	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS) 
POELEE DE CAROTTES LOCALES ET PANAI LOCAL 	POMME DE TERRE QUARTIER AU PAPRIKA	BLÉ	PÂTES
BOULGOUR	HARICOT VERT À L'AIL	PETITS POIS	HARICOTS VERTS PERSILLÉES
	FROMAGE		FROMAGE
ASSORTIMENT DE FRUTIS DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	CAKE AU CITRON DU CHEF 	SALADE DE FRUITS
Repas végétarien 	Produit Local 	Pêche durable 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre Période 4

lundi 30 mars Saint Amédée	mardi 31 mars Saint Benjamin	jeudi 02 avril Jeudi Saint	vendredi 03 avril Vendredi Saint
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	TABOULÉ ORIENTALE	SALADE DE MAÏS	MACÉDOINE DE LÉGUMES
RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE	DAHL DE LENTILLES 	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
PÂTES	HARICOTS BEURRE AU PAPRIKA	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 	DUO DE CHOUX-FLEURS LOCAUX ET BROCOLIS GRATINÉS 
ÉPINARDS À LA CRÈME	SEMOULE	SALADE VERTE	RIZ
	FROMAGE		FROMAGE
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	BROWNIE DU CHEF 	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Repas végétarien



Produit Local



Pêche durable



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre Période 4



LUNDI DE PÂQUES

Repas à thème Pâques

lundi 06 avril Saint Célestin	mardi 07 avril Saint Jean Baptiste	jeudi 09 avril Saint Gauthier	vendredi 10 avril Saint Fulbert
	RADIS ROSES	OEUF MIMOSA	CELERI LOCAL REMOULADE 
	MIJOTÉ DE POULET LOCAL SAUCE MIEL ET MOUTARDE 	BOULETTES À L'AGNEAU	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON 
	ÉPINARDS FONDANTS	FLAGEOLETS ET POMMES DE TERRE LOCALES 	COEUR DE BLÉ
	PÂTES	CAROTTES ET NAVETS RÔTIS AU MIEL	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE
	FROMAGE		FROMAGE
	YAOURT LOCAL 	GÂTEAU DE PÂQUES	SALADE DE FRUITS DU CHEF 

Repas végétarien



Produit Local



Pêche durable



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.