



Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Saint Aristide	Saint Gilles	Saint Grégoire	Saint Rosalie
	Entrées		
	FRIAND AU FROMAGE	CHOU ROUGE AUX POMMES	CAROTTES LOCALES RÂPÉES AUX RAISINS SECS
	Plats		
	OMELETTE AU FROMAGE PRÉPARÉE PAR LE CHEF	POULET LOCAL RÔTI	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
		ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL AU CURRY	
	Accompagnements		
	PÂTES	FRITES	RATATOUILLE PRÉPARÉE PAR LE CHEF
	PETIT LÉGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SEMOULE
	Fromage		
	FROMAGE		FROMAGE
	Desserts		
	YAOURT LOCAL SPECULOOS	GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE



 Lundi	 Mardi	 Jeudi	 Vendredi
07 septembre	08 septembre	10 septembre	11 septembre
Saint Reine	Saint Nativité N.-D.	Saint Inès	Saint Adelphe
 Entrées			
SALADE VERTE AUX DÈS DE MIMOLETTE	PASTÈQUE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE FAÇON MALTAISE 	BETTERAVES ROUGES
 Plats			
SAUTÉ DE POULET LOCAL CURRY 	SAUTÉ DE PORC AUX JUS	LASAGNES VÉGÉTARIENNES PRÉPARÉE PAR LE CHEF 	COLOMBO DE MERLU MSC 
GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE 	DAHL DE LENTILLES CORAIL 		
 Accompagnements			
POMMES DE TERRE GRENAILLE LOCALES 	TOMATE PROVENÇALE	SALADE VINAIGRETTE	PIPERADE
HARICOTS VERTS	RIZ		TORTIS
 Fromage			
	FROMAGE		FROMAGE
 Desserts			
YAOURT LOCAL 	RAISIN	BROWNIE DU CHEF	BANANE BIO



Ecole Saint Pierre
Période Septembre Octobre 2026



 Lundi	 Mardi	 Jeudi	 Vendredi
14 septembre	15 septembre	17 septembre	18 septembre
Saint La Ste Croix	Saint Roland	Saint Renaud	Saint Nadège
 Entrées			
SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ET SES CROÛTONS	MELON	GASPACHO	CÉLERI RÉMOULADE
 Plats			
ENDIVES LOCALES À LA FLAMANDE 	BOULETTES AU VEAU SAUCE FORESTIÈRE	TORTILLA VÉGÉTARIENNE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 
SAUTÉ DE DINDE SAUCE FROMAGÈRE	BRANDADE DE COLIN MSC ÉLABORÉE PAR LE CHEF 		
 Accompagnements			
POMMES DE TERRE SAUTÉES	PETITS POIS CAROTTES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES 
ENDIVES BRAISÉES	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	-	PENNE
 Fromage			
	CHANTENEIGE BIO		FROMAGE À LA COUPE
 Desserts			
YAOURT NATURE SUCRÉ	ABRICOT	CUAJADA ÉLABORÉ PAR LE CHEF	POIRE

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local





Lundi 21 septembre Saint Matthieu	Mardi 22 septembre Saint Candide	Jeudi 24 septembre Saint Thèle	Vendredi 25 septembre Saint Hermann
Entrées			
PASTÉQUE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	VELOUTÉ À LA COURGETTE	TOAST AU MAROILLES LOCAL
Plats			
BOULETTES BLÉ TOMATES BASILIC	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE NORMANDIN AU VEAU SAUCE CRÈME	QUICHE LORRAINE QUICHE AUX LÉGUMES DU SOLEIL	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON
Accompagnements			
LÉGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TORTIS
SEMOULE	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	-	HARICOTS VERTS
Fromage			
	FROMAGE		REBLOCHON
Desserts			
PRUNE	YAOURT AROMATISÉ	QUATRE QUART ÉLABORÉ PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL





Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
28 septembre	29 septembre	01 octobre	02 octobre
Saint Venceslas	Saint Michel	Saint Thérèse	Saint Léger
Entrées			
CHOU BLANC AUX POMMES VINAIGRETTE	TABOULÉ	CÉLERI RÉMOULADE	FRIAND AU FROMAGE
Plats			
SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE BLANCHE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ
CALAMAR À LA ROMAINE	BOULE AU BOEUF À LA NAPOLITAINE		
Accompagnements			
GRATIN DE BROCOLIS	GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES BRAISÉES
RIZ	NAVETS RÔTIS AU MIEL	FRITES	PÂTES
Fromage			
	FROMAGE		FROMAGE
Desserts			
FROMAGE BLANC CASSONADE	FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN ÉLABORÉE PAR LE CHEF	RAISIN



 Lundi	 Mardi	 Jeudi	 Vendredi
05 octobre	06 octobre	08 octobre	09 octobre
Saint Fleur	Saint Bruno	Saint Pélagie	Saint Denis
 Entrées			
ENDIVES LOCALES AUX DÈS DE MIMOLETTE 	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	VERRINE POMELOS CREVETTES SAUCE COCKTAIL	ROSETTE CORNICHON
 Plats			
TAJINE POULET	CHILI SIN CARNE PRÉPARÉ PAR LE CHEF 	MIJOTÉ DE PORC VINAIGRE FRAMBOISE	CARBONARA DE POISSON MSC 
BOULETTES FAÇON THAI SAUCE AIGRE DOUCE 		FILET DE COLIN MSC SAUCE AUREOLE 	
 Accompagnements			
LEGUMES TAJINE	LÉGUMES CHILI	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	PENNE
SEMOULE	RIZ	FRITES	AUX PETITS LÉGUMES
 Fromage			
	EDAM		FROMAGE
 Desserts			
LIÉGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS	GATEAU DU CHEF A LA FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON



SEMAINE DE LA RENCONTRE DU GOÛT



api

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Saint Wilfried	Saint Géraud	Saint Thérèse	Saint Edwige
Entrées			
CONCOMBRES À LA CRÈME	COLESLAW PURPLE AU RAISIN	POTAGE ENDIVES LOCALES PAIN D'ÉPICES ÉLABORÉ PAR LE CHEF	PISSALADIÈRE ÉLABORÉE PAR LE CHEF AUX POIS CHICHE ET AUX OIGNONS
Plats			
SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE	NUGGETS SAUCE BARBECUE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS) PRÉPARÉE PAR LE CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE	NUGGETS DE POISSON		
Accompagnements			
SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS
POELEE DE LEGUMES	COEUR DE BLÉ	TORTIS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
Fromage			
	FROMAGE		FROMAGE
Desserts			
RIZ AU LAIT	YAOURT LOCAL	GATEAU YAOURT SPÉCULOOS ÉLABORÉ PAR LE CHEF	CLÉMENTINE

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local

