












Ecole Saint Pierre  
Période Septembre Octobre 2024

Produit Local   
Pêche durable 

Repas végétarien 



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Saint Ingrid	Saint Grégoire	Saint Raïssa	Saint Bertrand
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND FROMAGE	COLESLAW (CAROTTES BIO RÂPÉES) 	MACÉDOINE DE LÉGUMES
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	BURGER	OMELETTE AU FROMAGE 
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 		FISHBURGER	
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CRÉOLE	FRITES	TOMATE PROVENÇALE
PÂTES	AUX PETITS LÉGUMES BIO 	SALADE VERTE	BOULGOUR
	CAMEMBERT BIO 		CHANTENEIGE BIO 
YAOURT AROMATISÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CARROT CAKE (CAROTTE LOCALES) 	FRUIT DE SAISON DONT BANANE BIO 



## Ecole Saint Pierre Période Septembre Octobre 2024

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Saint Alain SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	Saint Inès PASTÈQUE	Saint Apollinaire <b>CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES</b>	Saint Aimé <b>CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE</b>
<b>SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX OLIVES</b>	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE	LASAGNE VÉGÉTARIENNE	<b>COLOMBO DE POISSON MSC</b>
<b>GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE</b>	DAHL DE LENTILLES CORAILS		
<b>POMMES DE TERRE PARISIENNE BIO</b>	<b>COURGETTES BIO BRAISÉES</b>	SALADE VERTE	PIPERADE
BROCOLIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF		SEMOULE
	BRIE		GOUDA
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON DONT PÊCHE	BROWNIE	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>





Ecole Saint Pierre  
Période Septembre Octobre 2024

Produit Local   
Pêche durable 

Repas végétarien 



Repas à thème "Angleterre"

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Saint Edith	Saint Renaud	Saint Emilie	Saint Davy
MELON	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	COLESLAW (CAROTTES BIO (RÂPÉES)) 	CONCOMBRES BIO A LA BULGARE 
PAVÉ FROMAGER 	SAUTÉ DE DINDE LOCAL AU JUS  PAËLLA AU COLIN MSC ET FRUITS DE MER 	BEEF STEEW (BOEUF LOCAL)  FISH AND CHIPS DE COLIN MSC 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 
POMMES DE TERRE PARISIENNE BIO 	PETITS POIS CAROTTES	FRITES	FONDUE DE POIREAUX
CHOU FLEUR BIO 	RIZ	SALADE VERTE	PÂTES
	MIMOLETTE		CAMEMBERT BIO 
YAOURT BIO À LA VANILLE 	FRUIT DE SAISON DONT POMME HVE 	PUDDING AU CAMEL	FRUIT DE SAISON DONT RAISIN 



## Ecole Saint Pierre Période Septembre Octobre 2024

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Saint Constant	Saint Thèle	Saint Damien	Saint Vincent
ROSETTE ET CORNICHONS	<b>CHOU ROUGE AUX POMMES HVE</b>	GASPACHO FRAIS	RADIS ROSE ET BEURRE
BOULETTES SOJA TOMATES BASILIC	<b>JAMBON BLANC LOCAL</b>	<b>SAUTÉ DE BOEUF LOCAL</b>	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON</b>
	<b>MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC</b>	GALETTE PANÉE POIS LÉGUMES	
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX</b>	POTIMARRON RÔTI	RIZ PILAF	TORTIS
SEMOULE SAUCE TOMATE	POTATOES	<b>BROCOLIS BIO AUX OIGNONS</b>	HARICOTS VERTS À L'AIL
	FOURNOLS		EMMENTAL
YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON DONT PRUNE	COOKIE MAISON	<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




## Ecole Saint Pierre Période Septembre Octobre 2024

Produit Local 

Repas végétarien 

Pêche durable 

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Saint Jérôme	Saint Thérèse	Saint Gérard	Saint Capucin
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ	CONCOMBRES BIO CIBOULETTE 	FRIAND AU FROMAGE
PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE CURRY 	QUICHE FROMAGE DU CHEF 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ 
CALAMAR À LA ROMAINE	POISSON MSC FAÇON MEUNIÈRE 		
PETITS POIS AUX OIGNONS	COQUILLETES	SALADE VERTE	CAROTTES BIO BRAISÉES 
POMMES DE TERRE PARISIENNE BIO 	NAVETS		ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 
	SAINT PAULIN		TOMME DE SAVOIE
YAOURT AROMATISÉ BIO 	FRUIT DE SAISON DONT BANANE BIO 	CLAFOUTIS AUX POIRES	FRUIT DE SAISON DONT POMME HVE 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Septembre Octobre 2024

Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable



REPAS FLANDRES

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Saint Serge DUO DE CHOU	Saint Pélagie SALADE DE PERLES AU SURIMI	Saint Ghislain SALADE D'ENDIVES LOCALES	Saint Firmin CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE
BOULETTES TOMATE BASILIC	NORMANDIN DE VEAU FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE	SAUTE DE POULET LOCAL AU MAROILLE WATERZOÏ DE POISSON	CARBONARA DE POISSON MSC
LEGUMES COUSCOUS SEMOULE	COURGETTES BIO BRAISÉES FRITES	FRITES FRAICHE DU NORD SALADE VERTE	PENNE AUX PETITS LÉGUMES BIO
	CAMEMBERT BIO		CHANTENEIGE BIO
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON DONT NECTARINE	GATEAU AU SPECULOOS DU NORD	FRUIT DE SAISON DONT BANANE BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Ecole Saint Pierre Période Septembre Octobre 2024

### Journée du goût

Repas végétarien

Produit Local

Pêche durable

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Saint Juste FRIAND VIANDE	Saint Thérèse BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	Saint Baudoin POTAGE AUX <b>LÉGUMES LOCAUX ET BIO</b>	Saint Luc SALADE VERTE ET AUX CROÛTONS
<b>MIJOTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE</b>	SAUCISSE FUMÉE	<b>BAGEL AUX SAVEURS DU SUD</b>	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH</b>
<b>FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE</b>	NUGGETS DE BLÉ		
RIZ	FONDUE DE POIREAUX	FRITES	HARICOTS VERTS
<b>POELEE DE LEGUMES BIO</b>	TORTIS	SALADE VERTE	<b>POMMES DE TERRE PARISIENNE BIO</b>
	SAINT NECTAIRE		CANTAL
<b>YAOURT LOCAL</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>GATEAU CAROTTES LOCALES ET PÉPITES DE CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.