



Ecole Saint Pierre  
Période Janvier - Février 2025

Produit Local   
Pêche durable 

Repas végétarien 



ÉPIPHANIE

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
fêtons les Epiphanie	fêtons les Raymond	fêtons les Alice	fêtons les Guillaume
ROSETTE ET CONDIMENTS	FRIAND AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POTIMARRON LOCAL 	ENDIVES LOCALES AUX POMMES 
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	OMELETTE À LA CIBOULETTE 	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE LOCALES)   TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE (POMMES DE TERRE LOCALES) 
RIZ IGP 	POMME DE TERRE LOCALE 	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	SALADE VERTE
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT LOCAL RÔTI 	MACARONIS	
	FROMAGE		FROMAGE
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CARAMEL	GALETTE DES ROIS	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Janvier - Février 2025

Produit Local   
Pêche durable 

Repas végétarien 

lundi 13 janvier fêtons les Yvette	mardi 14 janvier fêtons les Nina	jeudi 16 janvier fêtons les Marcel	vendredi 17 janvier fêtons les Roseline
<b>ÉMINCÉ DE CHOU BLANC LOCAL VINAIGRETTE</b> 	POTAGE DUBARRY	<b>VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX</b> 	TABOULÉ D'HIVER
<b>SAUTÉ DE POULET LOCAL PAYSANNE</b> 	<b>ROTI DE PORC LOCAL AU JUS</b> 	BOULETTE SOJA TOMATE SAUCE ITALIENNE 	<b>MARMITE DU PÊCHEUR MSC AUX PETITS LEGUMES</b> 
<b>COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ÉCHALOTE</b> 	PAVÉ FROMAGER 		
POMMES RISSOLÉES	HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES</b> 
FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE SAUCE TOMATE	PÂTES	<b>ENDIVES LOCALES BRAISÉES</b> 
	FROMAGE		FROMAGE
	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	CAKE VANILLE	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Janvier - Février 2025

Produit Local   
Pêche durable 

Repas végétarien 



REPAS À THÈME "NOUVEL AN CHINOIS"

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
fêtons les Sébastien	fêtons les Agnès	fêtons les Alphonse	fêtons les François
CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE TOMATE VERMICELLE	SALADE DE POUSSE DE SOJA	OEUF DUR MAYONNAISE
MERGUEZ	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE 	<b>BOEUF LOCAL SAUTÉ À LA CHINOISE</b>  NEMS DE LÉGUMES	FILET DE COLIN MSC AU CITRON 
TAJINE DE VOLAILLE ET PRUNEAUX	TORTIS	POÉLÉE CHINOISE (CAROTTES, HARICOTS PLATS, CHAMPIGNONS)	ÉPINARDS À LA CRÈME
SEMOULE	BRUNOISE DE LÉGUMES	<b>RIZ IGP</b>	BLÉ
	FROMAGE		FROMAGE
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	ROCHER COCO	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Janvier - Février 2025

Produit Local   
Pêche durable 

Repas végétarien 

lundi 27 janvier fêtons les Angèle	mardi 28 janvier fêtons les Th. D'Aquin	jeudi 30 janvier fêtons les Martine	vendredi 31 janvier fêtons les Marcelle
CÉLERI AU CURRY	<b>CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE</b> 	MACÉDOINE DE LÉGUMES	<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b> 
DAHL DE LENTILLES 	<b>POULET LOCAL SAUCE CRÈME</b>   OMELETTE AU FROMAGE	<b>SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS</b>   <b>FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON</b> 	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE</b> 
<b>RIZ IGP</b> 	<b>FRITES LOCALES</b> 	<b>POËLÉE DE LÉGUMES BIO</b> 	SEMOULE
<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 	<b>SALADE VERTE LOCALE</b> 	POMMES DE TERRE GRENAILLES	<b>CAROTTES LOCALES À LA CRÈME</b> 
	FROMAGE		FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	<b>QUATRE QUARTS DU CHEF</b> 	YAOURT NATURE SUCRÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ecole Saint Pierre  
Période Janvier - Février 2025

Produit Local   
Pêche durable 

Repas végétarien 



CHANDELEUR

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
fêtons les Blaise  RADIS ROSE	fêtons les Véronique  SALADE PIÉMONTAISE	fêtons les Gaston  CERVELAS ET CORNICHONS VINAIGRETTE	fêtons les Eugénie  COLESLAW PURPLE (CAROTTES ET CHOU ROUGE LOCAUX)
JAMBON AU MIEL  MARMITTE DU PÊCHEUR	QUENELLE DE POISSON GRATINÉE	NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE 	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINE 
COEUR DE BLÉ  FONDUE D'ENDIVES LOCALES 	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS   RIZ IGP 	TORTIS  SALADE VERTE	BOULGOUR  BROCOLIS
	FROMAGE BIO 		FROMAGE BIO 
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	PETIT SUISSE	CRÊPE AU SUCRE DU CHEF 	LIÉGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.