

C'EST

LE

printemps

REPAS À THÈME ESPAGNE

lundi 24 février Saint Modeste	mardi 25 février Saint Roméo	jeudi 27 février Saint Honorine	vendredi 28 février Saint Romain
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	SALADE DE MURCIE	FRIAND AU FROMAGE
CORDON BLEU	FILET DE COLIN MSC SAUCE ECHALOTTE	PAELLA	BOULETTES SOJA TOMATE BASILIC
FILET DE HOKI MSC A L'ANETH		CUISSE DE POULET LOCAL AUX HERBES	
PETITS POIS CAROTTES	TORTIS	RIZ IGP	BRUNOISE DE LÉGUMES BIO
POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX BIO	PIPERADE	SEMOULE
	FROMAGE BIO		FROMAGE BIO
YAOURT AROMATISÉ	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GATEAU AUX AMANDES	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Repas végétarien

Pêche durable

Produit Local

Produit bio














Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api

C'EST
LE

printemps

Ecole Saint Pierre
Période 4

lundi 03 mars Saint Guénolé	mardi 04 mars Saint Casimir	jeudi 06 mars Saint Colette	vendredi 07 mars Saint Félicité
POTAGE PARMENTIER	SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS	ENDIVES LOCALES ET MIMOLETTE 	SALADE VERTE À L'EMMENTAL
COLOMBO DE PORC LOCAL 	MARMITTE DU PÊCHEUR MSC 	SAUCISSE FUMÉE	NUGGETS DE BLÉ 
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 		WATERZOÏ DE POISSON	
COEUR DE BLÉ BIO 	FONDUE D'EPINARDS BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR 	RATATOUILLE HIVERNALE
BROCOLIS BIO GRATINÉS 	PÂTES	LÉGUMES DU POT	SEMOULE
	FROMAGE BIO 		FROMAGE BIO 
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO 	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF	BANANE BIO AU CAMEL 

Repas végétarien



Pêche durable















Produit Local



Produit bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ecole Saint Pierre
Période 4

lundi 10 mars Saint Vivien	mardi 11 mars Saint Rosine	jeudi 13 mars Saint Rodrigue	vendredi 14 mars Saint Mathilde
CAROTTES RÂPÉES LOCALES 	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CELERI LOCAL REMOULADE 	POTAGE CRÉCY (CAROTTES LOCALES) 
PANÉ FROMAGER 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE  FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 	CHEESEBURGER FISHBURGER	POISSON MSC MEUNIÈRE SAUCE TARTARE 
RIZ PIPERADE	CHOU-FLEUR LOCAL RÔTI AU PAPRIKA  BOULGOUR	SALADE VERTE FRITES	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX  PÂTES
	FROMAGE BIO 		FROMAGE BIO 
FLAN CAMEL	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	QUATRE QUARTS DU CHEF 	YAOURT AROMATISÉ

Repas végétarien 

Produit Local 

Pêche durable 

Produit bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ecole Saint Pierre
Période 4



REPAS À THÈME "AFRIQUE"

lundi 17 mars Saint Patrick	mardi 18 mars Saint Cyrille	jeudi 20 mars Saint Herbert	vendredi 21 mars Saint Clémence
radis roses	VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX	TABOULÉ À L'AFRICAIN	CHOU ROUGE LOCAL VINAIGRETTE
Boulettes TOMATE soja	SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE SAUCE BOLOGNAISE	MAFÉ DE POULET LOCAL BOBOTIE	FRICASSÉ DE POISSON MSC
POELEE DE CAROTTES LOCALES ET PANAIS LOCAL BOULGOUR	FARFALLES BRUNOISE DE LÉGUMES BIO	RIZ PILAF RAGOÛT DE LÉGUMES	SEMOULE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
YAOURT	FROMAGE BIO ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE MANGUE	FROMAGE BIO YAOURT NATURE SUCRÉ

Repas végétarien

Produit Local

Pêche durable

Produit bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

C'EST

LE

printemps

lundi 24 mars Saint Catherine	mardi 25 mars Saint Annonciation	jeudi 27 mars Saint Rupert	vendredi 28 mars Saint Gontran
SALADE VERTE A LA MIMOLETTE	MORTADELLE ET CONDIMENTS	SALADE DE MAÏS	ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE POULET LOCAL	ESCALOPE DE PORC LOCAL GRATINÉ A LA MOUTARDE	DAHL DE LENTILLES	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
FILET DE HOKI MSC AUX EPICES	CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE		
PÂTES	HARICOTS BEURRE AU PAPRIKA	RIZ	DUO DE CHOUX-FLEURS LOCAUX ET BROCOLIS GRATINÉS
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	SEMOULE	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES
	FROMAGE BIO		FROMAGE BIO
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	GÂTEAU AU CITRON DU CHEF	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

Repas végétarien












Produit Local

Pêche durable

Produit bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ecole Saint Pierre
Période 4

lundi 31 mars Saint Benjamin	mardi 01 avril Saint Hugues	jeudi 03 avril Saint Richard	vendredi 04 avril Saint Isidore
SALADE HARICOTS VERTS BIO	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRE VINAIGRETTE	RADIS ROSE
SAUCE FROMAGÈRE 	MIJOTÉ DE POULET LOCAL SAUCE MIEL ET MOUTARDE 	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE AU CHORIZO 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON 
	OMELETTE (OEUF BIO) FORESTIÈRE 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	
TORTIS	ÉPINARDS BIO FONDANTS 	CAROTTES LOCALES BRAISEES 	Frites
BRUNOISE DE LÉGUMES BIO 	RIZ CRÉOLE	SEMOULE	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE
	FROMAGE		FROMAGE BIO 
LIEGEOIS VANILLE	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	GATEAU FAÇON BROWNIES	YAOURT LOCAL 

Repas végétarien 

Produit Local 

Pêche durable 

Produit bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.