

JUIN 2026

MENU SCOLAIRE VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01/06 au 05/06 <i>Goûter</i>	Maquereau moutarde Escalope de dinde Sauce aigre douce Brocolis vapeur Yaourt au fruits*	Menu Portugais Beignets de morue Sauté de veau à la portugaise Riz Pasteis de Natta*	Melon Merguez Pates au gratin Tartare Pommes au four	Tomates Balsamique Calamars à la romaine Citron Epinard à la crème Liégeois*	Menu Végétarien Carottes Râpées Pâtes et Ratatouille Camembert Nectarine
	Cake-Compote	Pain-Samos-Jus de fruits	Madeleine-Petit suisse	Pain-Confiture-Yaourt	Pain au lait-jus de fruits
Du 08/06 au 12/06 <i>Goûter</i>	Terrine de Légumes Sauce Cocktail Colin beurre persillé Julienne de légumes Crème dessert vanille *	Salade Toscane (pate-tomate-feta-thon, poivrons) Boulette de bœuf Haricots verts Banane	Menu de la Mer Surimi Brandade océane Churros*	Choux fleurs vinaigrette Pâtes bolognaise Fraises	Menu Végétarien Macédoine Mayonnaise Dahl de lentilles St Paulin Gâteau "Maison"
	Moelleux nature-lait choc	Pain -confiture- compote	Chocolatine-yaourt a boire	Pain - kiri - jus de fruits	Barre Bretonne-pomme
Du 15/06 au 19/06 <i>Goûter</i>	Tomates Mozzarella Jambon au torchon Coquillette "BIO" Abricots	Sardine au beurre Pizza "Maison" Fromage-Thon Salade fruits Madeleine "BIO"	Melon Fish and chips Riz à l'ail Fromage blanc "BIO"	Menu Végétarien Oeufs durs Epinards à la crème "BIO" Camembert "BIO" Compote pommes	COUPE DU MONDE Salade César Donuts Potatoes Brownies
	Cake Framboise-lait chocolat	Pain-fromage-Jus de fruit	Chausson pommes-Banane	Pain confiture yaourt à boire	Pitch cho - Compote
Du 22/06 au 26/06 <i>Goûter</i>	Menu Végétarien Radis beurre Tortellinis 4 fromages Flanby "BIO"* Galette St Michel "BIO"	Riz Niçois Roti de dinde Froid Yaourt nature "BIO" Fraises au sucre	Cheese Burger Pommes Rissolées "BIO" Pik et crok Tartes aux framboises*	Concombres vinaigrette Filet de lieu frais Sauce normande Printanière de légumes Nectarine	Menu "Viva ESPAGNA" Gaspacho Paëlla Valencienna Melon espagnol
	Cake-Jus de fruits	Pain-Fromage-Pomme	Beignet-Compote	Pain-confiture-jus de fruit	Marbré-Banane
Du 29/06 au 03/07 <i>Goûter</i>	Menu Végétarien Betteraves "BIO" Vinaigrette Riz Pilaf Aux Petits légumes Tarte aux Pommes " BIO"	Pommes de terre Vinaigrette Poisson froid Sce Tartare Coulommiers "BIO" Moelleux nature Abricots	Salade coleslaw Cordon Bleu "BIO" Gratin de courgettes "BIO" Pêche	Taboulé Rôti de veau Froid Chips Petits suisse aux fruits "BIO" Petit sablé "BIO"	Pastèque Salade Marco-Polo Pilons "Bio" Mexicain Babybel Foot Compote
	Napolitain-Yaourt fruits	Pain-Fromage-jus de fruits	Muffin-Compote	Pain-Confiture-Yaourt nat	Pain au lait-jus de fruits

BLIFFET

FR O I D

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

Information : les plats fabriqués par la Cuisine Centrale de Saint Pierre des Corps peuvent contenir les allergènes suivants : *gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin, dioxyde/sulfites.*

En cas de doute et pour toute demande d'information Service Restauration : 02.47.44.56.14

* "Peut contenir de la gélatine animale"

Information : toutes nos viandes et préparations animales sont d'origine française

