

OCTOBRE 2026

MENU CRECHES VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 28/09 AU 02/10	Sardines au beurre Emincé de dinde basquaise Purée de courges Pomme de Touraine	Salade nordique Filet de lieu frais Beurre ail et citron Purée de petits pois Raisin noir	Veau Marengo Coquillettes Purée Panais Yaourt nature	MENU VEGETARIEN Dahls de lentilles Purée Patates douces Paris Brest	MENU BIO Concombre Vinaigrette Boulettes bœuf Sce Chasseur Purée de Potirons Fromage blanc
				LE GRAND REPAS	
DU 05/10 AU 09/10	Mousson de canard Sauté d'Agneau aux Olives Purée d'épinards Yaourt aux fruits	Paëlla de la mer Purée de Carottes Compote de pommes Madeleine longue	MENU VEGETARIEN Farfalles tomate-basilic Emmental râpé Purée de Brocolis Poire de Touraine	Salade de tomates Vinaigrette à l'ancienne Sauté de volaille "Bio" Purée Butternuts Semoule au lait Sablé breton	CUISINE DES ILES Merguez Semoule Aux Légumes Purée Choux fleurs Ananas
DU 12/10 AU 16/10	En route pour une balade gourmande et ludique à travers la France (Semaine du gout)				
	Carbonnade flamande (Pas de Calais) Potée de légumes (Champagne) Purée de courgettes Gaufre	Cromesquis (Normandie) salade verte (Normandie) Escalope poulet à la crème (Normandie) Purée de 3 Légumes Fromage frais aux pommes (Normandie)	Spaghettis Carbonara de saumon Purée Haricots verts Orange	Filet de Lieu (frais) à la Bonifacienne (Corse) Purée Céleris Faisselle au miel (Lyon) Tropézienne (Saint Tropez)	Tartiflette (Savoie) Purée Courges Raisin blanc (Hérault)
DU 19/10 AU 23/10	VACANCES	VACANCES	VACANCES	MENU VEGETARIEN	Salade coleslaw Omelette Purée d'épinards Pomme de Touraine
	Cubes de poisson Pommes vapeur Purée de Petits pois Kiwi	Escalope de poulet au jus Printanière de légumes Purée de Panais Tarte Myrtilles	Bœuf Provençal Carottes Purée de Patates douces Poire	Blanquette de légumes Riz Purée de Potirons Yaourt nature	

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

Pain "BIO" servi à chaque repas