

FEVRIER 2026**MENU SCOLAIRE VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS****CHANDELEUR 02 FEVRIER**

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
DU 02/02 AU 06/02 <i>Gôûter</i>	Maquereaux moutarde Saucisse de volaille Sauce Curry Rostis Pomme de Touraine	Salade Marco Polo Pavé de colin Sauce oseille Petits pois Crème vanille "Maison"	Chandeleur Galette Chèvre tomates Salade verte Tome blanche Crêpes Pâte à Tartiner	MENU Végétarien	Potage Patate Douce
	Madeleine-Lait chocolat	Pain choc-Jus de fruits		Brocolis vinaigrette Coquillettes Bolognaise de lentilles Yaourt aux fruits	Aiguillette de Canard Orange et Miel Haricots verts Tartare / Clémentines
DU 09/02 AU 13/02 <i>Gôûter</i>	Sardine au beurre Bœuf Bourguignon Printanière de légumes Compote fruits- Biscuit	Concombres Vinaigrette Calamars à la romaine Purée de potiron Pêche au sirop	Salade Vendéenne Demi lune bolognaise Haricots beurre Fromage blanc aux fruits	Potage Grand-mère Filet de lieu Sauce Grand Mère Riz safrané Tarte pommes	MENU Végétarien
	Moelleux nature-lait choc	Pain -confiture- compote	Muffin-banane	Pain-fromage blanc	Œufs durs mayonnaise Pizza Salade verte Camembert/Poire
VACANCES FEVRIER					
DU 16/02 AU 20/02 <i>Gôûter</i>	Pamplemousse Cheese Burger Potatoes Paris Brest	MENU CHINOIS	Salade Niçoise Pavé de hoki à la crème Petits pois Yaourt nature	Crème Dubarry Sauté de veau Marengo Pomme vapeur Clémentine	Salade au cantal Couscous Poulet-Merguez et ses légumes Compote fruits
	Tronche de Cake-Lait chocolat	Pain -chocolat- compote	Chocolatine-Petit suisse	Pain-Conf-Yaourt à boire	Brioche Pitch-jus de fruit
DU 23/02 AU 27/02 <i>Gôûter</i>	Betteraves vinaigrette Chili Con Carne Riz P'tit Louis Banane	MENU Végétarien	Feuilleté au fromage Cuisse poulet basquaise P de Terre-Salsifis Salade de fruits-Biscuit	Carottes Râpées Sauté d'agneau aux Olives Flageolets Gâteau Basque *	Potage de légumes Cubes de poisson Sauce Bonne femme Brocolis Pomme de Touraine
	Moelleux citron-lait choc	Pain-Fromage-Pomme	Madeleine-Compote	Pain-confiture-jus de fruit	Granola-Banane

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