

JANVIER 2026

MENU SCOLAIRE VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 05/01 AU 09/01 <u>Goûter</u>	Saucisson sec et à l'ail Fileté poisson pané Citron Printanière de légumes Compote pommes	Choux Fleurs Vinaigrette Boulettes de bœuf Sauce Chasseur Blé à la tomate Clémentines	Salade verte Mais Couscous et ses légumes Paris Brest	MENU Végétarien Salade Grecque Raviolis de Légumes Camembert Banane	MENU BIO Carottes râpées Emince dinde à la crème Haricots verts Tarte aux Pommes
	Madeleine-Lait chocolat	Pain-Confiture-Yaourt	Gaufre-Petit suisse	Pain-Fromage-Compote	Pain au lait-jus de fruits
	Œufs durs mayonnaise Cubes de poisson Dieppoise Riz safrané Mineolas	Concombres à la Crème Bœuf en daube Pomme vapeur Flanby	Crevettes Bouquets Cordon bleu Purée de légumes Mille feuilles *	MENU Végétarien Friand fromage Spaghetti bolognaise végé Vache qui Rit/Pomme	Potage de Légumes Sauté de dinde moutarde Petits pois-Carottes Galette des Rois
DU 12/01 AU 16/01 <u>Goûter</u>	Moelleux nature-lait choc	Pain -confiture- Banane	Muffin-Fromage frais sucré	Pain-fromage-Comote	Barre Bretonne-Jus fruits
DU 19/01 AU 23/01 <u>Goûter</u>	MENU BIO	Betteraves vinaigrette Petit salé Lentilles Brie Poire de Touraine	Céleri rémoulade Hachis Parmentier de canard "Maison" Salade verte Tarte tropézienne	MENU Végétarien Potage Crécy Steak fromager Haricots Beurre Clémentines	Salade Vendéenne Filet de lieu frais Sce Curry Ratatouille St Nectaire/Salade de fruits
	Pilons de poulet Pommes rissolées Yaourt à la Grecque Mini cake chocolat				
	Madeleine-Lait chocolat	Pain-Confiture-Yaourt	Chocolatine-Petit suisse	Pain-Fromage-Compote	Brioche Pitch-jus de fruit
DU 26/01 AU 30/01 <u>Goûter</u>	Sardines Piccatas volaille Pommes Noisettes Ananas P'tit sablé	Salade Suisse Paupiette de veau Sauce Porto Choux fleur béchamel Riz au lait *	MENU VEGETARIEN Macédoine Farfalles tomate-basilic Emmental râpé Eclair chocolat	Pomelos Cuisse poulet Basquaise Poêlée Duo carottes Brownies Crème anglaise	Crème de courgettes Boulettes de Thon Provençale Riz à l'Ail Orange
	Moelleux citron-lait choc	Pain-confiture-jus de fruit	Madeleine-Compote	Pain-Fromage-Pomme	Barre pâtissière-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

* "Peut contenir de la gélatine animale"

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