

JUILLET 2026

MENUS SCOLAIRE VILLE DE SAINT-PIERRE-DES-CORPS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 06/07 AU 10/07 <i>Goûter</i>	MENU végétarien Tomate locale Chili végétarien Riz "BIO" Mille feuilles*	Choux fleurs vinaigrette Escalope volaille Crème et champignons Gratin courgettes "BIO" Fraises	Salade niçoise au thon Merguez Pommes rissolées "BIO" Far breton maison	Salade verte Palet chèvre pané Pilons poulet "BIO" aux épices Macaroni "BIO" Cerises	BUFFET Melon-Pastèque Betteraves "BIO" Lieu sauce tartare H.Verts "BIO" vinaigrette Crème dessert Vanille* FROID
	Moelleux nature-lait choc	Pain - confiture - compote	Chocolatine-Banane	Pain-Choco-Fromage blanc	Barre Bretonne-Jus fruits
DU 13/07 AU 17/07 <i>Goûter</i>	MENU végétarien Pommes de terre vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Nectarine	FERIE	Radis Pavé de poisson Poêlée ratatouille "BIO" Yaourt aux fruits "BIO"* Galette St Michel	Salade Paumarol Lasagne Provençale "BIO" Camembert "BIO" Compote de pommes	BUFFET Macédoine "BIO" Mayo choux Blanc Filet de dinde Chips Eclair* FROID
	Madeleine "Bio"-Yaourt à boire	Pain-fromage-Jus de fruit	Chausson aux pommes-P. suisse	Pain-confiture-Choco au lait	Pitch-jus de fruit
DU 20/07 AU 24/07 <i>Goûter</i>	Betteraves rouges "BIO" Vinaigrette Spaghettis Bolognaise "BIO" Crème dessert chocolat *	Salade Marocaine (Concombres, tomates) Filet de colin armoricaine Brocolis "BIO" Salade de fruits	MENU végétarien Carottes râpées Steak du fromager "BIO" Haricots beurre "BIO" Pastèque	Salade verte-Maïs Cheeseburger Potatoes Tome noire Nectarine	BUFFET Melon salade Printemps Filet de saumon Salade du Jardinier Tarte Crumble Fruits Rouges FROID
	Jus fruits-Moelleux pommes	Pain-Fromage-Pomme	Muffin-Compote	Pain-confiture-Jus de fruit	Barre pâtissière-Banane
DU 27/07 AU 31/07 <i>Goûter</i>	Taboulé Boulettes bœuf "BIO" Sauce Chasseur Duo de carottes Moelleux chocolat "BIO"*	MENU végétarien Salade grecque Pizza fromage Salade verte Abricots	Rillettes de thon Pilons de poulet "BIO" Riz "BIO" Cerises	Salade Marco Polo Merguez Ratatouille "BIO" Emmental Crème vanille maison	MENU BUFFET Tomates maïs Pastèque Œufs durs Pommes de terre Yaourt nature "BIO" Petit sablé "BIO" VEGETARIEN FROID
	Gaufre-Petit suisse	Pain choc-Jus de fruits	Madeleine-Mousse au chocolat	Pain-Confiture-Compote	Pain au lait-Jus de fruits

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

Information : les plats fabriqués par la cuisine ccntrale 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