

NOVEMBRE 2025

MENU SCOLAIRE VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU Végétarien	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
DU 27/10 AU 31/10	Betterave vinaigrette Saucisse Végétale Pommes Noisettes Banane	Salade Marco Polo Omelette au fromage Duo de Carottes Raisin noir	Radis beurre Bœuf bourguignon Gratin dauphinois Liégeois chocolat *	Cubes poisson sauce citron Riz basmati Vache qui rit Paris Brest	Macédoine Mayonnaise Cordon bleu Choux fleur Béchamel Saint Paulin/ Clémentine
Goûter	Moelleux lait choc	Pain-Fromage-Pomme	Chocolatine-Compote	Pain-confiture-jus de fruit	Barre pâtissière-Banane
DU 03/11 AU 07/11	Sardines / beurre Emincé de volaille Petits pois Cocktail de fruits	Pomelos Boulettes de bœuf Sauce Provençale Coquille emmental râpé Compote pommes	Rouleau surimi Sce cocktail Tajine d'agneau Semoule Gâteau au yaourt	Salade Méxicaine Brandade de poisson Petits suisse aux fruits Sablé	MENU BIO Carottes râpées Escalope dinde Viennoise Potatoes Tarte pommes
Goûter	Madeleine-Lait chocolat	Pain fromage-Jus de fruits	Gaufre-Petit suisse	Pain-Confi-Yaourt à boire	Pain au lait-jus de fruits
DU 10/11 AU 14/11	Friands fromage Veau Marengo Pommes vapeur Saint nectaire Poire de Touraine	FERIE	Sauté de dinde Sauce Chasseur Choux Fleurs Yaourt aux fruits Churros	MENU Végétarien Salade riz-thon-tomate Œufs durs Poêlée Ratatouille Clémentine	REDUCTION DES DECHETS Tzatziki Quiche aux légumes Salade verte Carrot cake
Goûter	Moelleux nature-lait choc	Pain -confiture- compote	Muffin-banane	Pain-fromage blanc	Barre Bretonne-Jus fruits
DU 17/11 AU 21/11	MENU BIO Betteraves vinaigrette Pilon poulet / H.Beurre Kiri-Orange	Salade Vendéenne Saucisse de Toulouse Lentilles Compote/Biscuit	Céleri rémoulade Couscous Marocain et ses légumes Flanby *	MENU Végétarien Brocolis vinaigrette Spaghettis Bolognaise Végé Crème dessert vanilles*	Potage de légumes Filet de lieu frais Sce Curry Riz aux Courgettes Banane
Goûter	Madeleine-Lait chocolat	Pain -confiture- compote	Chausson-Petit suisse	Pain-Conf-Yaourt à boire	Brioche Pitch-jus de fruit
DU 24/11 AU 28/11	Taboulé Escalope de dinde Viennoise Printanière de légumes Orange	Salade verte Maïs Fileté de poisson pané Citron Boulgour à la tomate Crème dessert chocolat*	MENU Végétarien Œuf mayonnaise Tajine végété Semoule Clémentines	Maquereaux à la moutarde Hachis Parmentier Fromage blanc au coulis Exotique	Salade Paumarol Sauté de Lapin Petits pois Vache qui rit Mille feuilles
Goûter	Moelleux citron-lait choc	Pain-Fromage-Pomme	Madeleine-Compote	Pain-confiture-jus de fruit	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

Pain "BIO" servi à chaque repas