

OCTOBRE 2026

MENU SCOLAIRE VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 28/09 AU 02/10 <i>Goûter</i>	Sardines au beurre Emincé de dinde basquaise Petits pois Pomme de Touraine	Salade nordique Filet de lieu frais Beurre ail et citron Haricots verts Raisin noir	Courgettes Vinaigrette Veau Marengo Coquillettes Samos Moelleux chocolat *	MENU VEGETARIEN Choux fleurs vinaigrette Dahls de Lentilles Paris Brest	MENU BIO Concombre Vinaigrette Boulettes bœuf Sce Chasseur Pommes Rissolées Fromage blanc
	Moelleux citron-lait choc	Pain-Fromage-Banane	Chocolatine-Compote	Pain-confiture-jus de fruit	Barre pâtissière-Pomme
DU 05/10 AU 09/10 <i>Goûter</i>	Mousson de Canard Salade Bergerette (S.Porc) Sauté d'agneau Aux Olives Flageolet Yaourt aux fruits	Pamplemousse sucre Paëlla de la mer Kiri Compote de pommes Madeleine longue	MENU VEGETARIEN Choux Rouge Farfalles tomate-basilic Emmental râpé Crème chocolat "maison"	LE GRAND REPAS Salade de tomates Vinaigrette à l'ancienne Sauté de volaille "Bio" A la crème d'herbes Poêlée Automnal Semoule au lait /Sablé breton	Accras Merguez Semoule Aux petits Légumes Ananas
	Pompon-Lait chocolat	Pain-Fromage-Jus de fruits	Beignets-Petit suisse	Pain-confiture-yaourt à boire	Pain au lait-jus de fruits
DU 12/10 AU 16/10 <i>Goûter</i>	En route pour une balade gourmande et ludique à travers la France (Semaine du gout)				
	Chicons vinaigrette (Nord) Carbonnade flamande (Pas de Calais) Potée de légumes (Champagne) Gaufre (Nord)	Cromesquis et (Normandie) salade verte (Normandie) Escalope poulet à la crème Haricots verts (Normandie) Fromage frais aux pommes (Normandie)	Carottes râpées vinaigrette Carbonara de saumon spaghettis Orange	Salade Niçoise (côte d'Azur) Filet de Lieu frais à la Bonifacienne (Corse) Riz à l'ail (Camargue) Tropézienne (Saint Tropez)	Salade verte œuf molet et croutons (Lyon) Tartiflette (Savoie) Raisin blanc (Hérault)
DU 19/10 AU 23/10 <i>Goûter</i>	Moelleux nature-lait choc	Pain -confiture- compote	Chocolatine-yaourt	Pain-Fromage-Banane	Barre Bretonne-Jus fruits
	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
DU 19/10 AU 23/10 <i>Goûter</i>	Croisillon-emmental Filet de poisson Meunière et citron Pomme Vapeur Kiwi	Céleri rémoulade Aiguillettes de poulet Printanière de légumes Vache qui rit Tarte Myrtilles	Crevettes Emincés de bœuf Provençale Carottes à l'ail Poire	MENU VEGETARIEN Concombre Vinaigrette Blanquette de légumes Riz Yaourt nature	Salade coleslaw Tomate farcié Semoule Crème vanille
	Madeleine-Lait chocolat	Pain-fromage-Jus de fruit	Chausson pommes-Petit suisse	Pain-confiture-yaourt à boire	Brioche Pitch-jus de fruit

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.
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