

OCTOBRE 2025

MENU SCOLAIRE VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 29/09 AU 03/10 <i>Goûter</i>	Sardines au beurre Emincé de dinde basquaise Petits pois Pomme de Touraine	MENU VEGETARIEN salade verte Omelette Ketchup Mélange 4 céréales "BIO" Flan pâtissier "maison"	Choux rouge Veau Marengo Coquillettes Samos Moelleux chocolat *	Salade nordique Filet de lieu frais Beurre ail et citron Epinard à la crème Raisin noir	MENU BIO Concombre Vinaigrette Boulettes bœuf Provençale Pomme rissolées Fromage blanc Vanille
	Moelleux citron-lait choc	Pain-Fromage-Banane	Chocolatine-Compote	Pain-confiture-jus de fruit	Barre pâtissière-Pomme
DU 06/10 AU 10/10 <i>Goûter</i>	Mousson de Canard Salade Bergerette (S.Porc) Cordon bleu Julienne de légumes Yaourt aux fruits	Pamplemousse sucre Paëlla de la mer Kiri Compote de pommes Madeleine longue	MENU VEGETARIEN Macédoine Farfalles tomate-basilic Emmental râpé Crème chocolat "maison"	LE GRAND REPAS Gourmandise betterave sce crème Fricassée volaille aux champignons de Touraine Pommes Paillason Fromage de chèvre frais / Salade Cake aux pommes	CUISINE DES ILES Accras Rougail saucisse Semoule Ananas
	Madeleine-Lait chocolat	Pain-Fromage-Jus de fruits	Croissant-Petit suisse	Pain-confiture-yaourt à boire	Pain au lait-jus de fruits
DU 13/10 AU 17/10 <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)	MENU VEGETARIEN Carottes râpées vinaigrette Croustillant fromager Purée de potiron 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 20/10 AU 24/10 <i>Goûter</i>	Moelleux nature-lait choc	Pain -confiture- compote	Chocolatine-banane	Pain-Fromage-Banane	Barre Bretonne-Jus fruits
	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
DU 20/10 AU 24/10 <i>Goûter</i>	Croissillon-emmental Blanquette de poisson Pomme Vapeur Kiwi	Céleri rémoulade Pilons de poulet Printanière de légumes Vache qui rit Tarte Myrtilles	Œufs durs mayonnaise Bœuf en daube Macaronis Poire	MENU VEGETARIEN Concombre à la crème Dahl de lentilles Yaourt aux fruits Sablé	Salade coleslaw Tomate farcié Semoule Crème vanille
	Madeleine-Lait chocolat	Pain-fromage-Jus de fruit	Croissant-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.
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