

NOVEMBRE 2026

MENU SCOLAIRE VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	MENU Végétarien	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
DU 26/10 AU 30/10	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 02/11 AU 06/11	Sardines / beurre Emincé de volaille Petits pois Cocktail de fruits	Pomelos Tartiflette Tarte Tropézienne	Rouleau surimi Sce cocktail Tajine d'agneau Semoule Gâteau au yaourt	Salade Méxicaine Brandade de poisson Petits suisse aux fruits Sablé	MENU Végétarien Carottes râpées Pizza "maison" Salade verte Compote de 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 09/11 AU 13/11	Rillettes de thon Veau Marengo Pommes vapeur Saint nectaire Poire de Touraine	Crème de courgettes Sauté de dinde Sauce Moutarde Choux Fleurs Yaourt aux fruits	FERIE		
Goûter	Moelleux nature-lait choc	Pain -confiture- compote			
DU 16/11 AU 20/11	MENU BIO Betteraves vinaigrette Pilon poulet / H.Beurre Kiri-Orange	Salade Vendéenne Saucisse de Toulouse Lentilles Compote/Biscuit	Céleri remoulade Sauté de lapin Sce pruneaux Petits pois Flanby *	Pain-Choco-fromage blanc MENU Végétarien Brocolis vinaigrette Spaghettis Bolognaise Végé Crème dessert vanilles*	Barre Bretonne-Jus fruits Potage de légumes Filet de lieu frais Sce Curry Riz aux Courgettes Banane
Goûter	Madeleine-Lait chocolat	Pain -confiture- compote	Chausson-Petit suisse	Pain-Confi-Yaourt à boire	Brioche-jus de fruit
DU 23/11 AU 27/11	Salade verte maïs Escalope de dinde Provençale Boullgour à la tomate Orange	Taboulé Filet de colin Sauce Normande Printanière de légumes Crème dessert chocolat*	MENU Végétarien Haricots blancs vinaigrette Tajine végété Aux légumes Clémentines	Maquereaux à la moutarde Hachis Parmentier Fromage blanc au coulis Exotique	Salade Paumarol Omelette aux champignons Poêlée Lyonnaise 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. * "Peut contenir de la gélatine animale"

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

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

Pain "BIO" servi à chaque repas