


Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul



Paupiette au veau Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Chili sin carne pois BIO Falafels , Sauce échalotes au vinaigre	Sauté de porc local à la moutarde Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Émincé de dinde , Sauce crème Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Chipolatas locales aux herbes , Sauce aux herbes
Petits pois aux oignons Coquillettes BIO	Riz BIO Haricots verts BIO	Semoule BIO Butternut rôtie	Gratin de choux fleurs Boulgour BIO 	Écrasé de pommes de terre du chef Fondue de poireaux à la crème

Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Cuisse de poulet local rôti aux herbes , Sauce barbecue	Saucisse de Toulouse locale	Tartiflette (Reblochon AOP)	Crêpe au fromage
Lentilles vertes BIO Choux de Bruxelles rissolés	Pommes de terre BIO vapeur Navets braisés glacés	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Riz , Sauce au paprika Gratin d'épinard

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Retrouvez également nos menus sur



Soyons Complices